CURRICULUM VITAE EUROPASS



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

Elena Sorrentino

Residenza

Ufficio Telefono Cellulare

7

0874 404879/880

Fax E-mail 0874 404652 sorrentino@unimol.it

Via De Sanctis, c/o Università del Molise, 86100, Campobasso

Cittadinanza Luogo e Data di nascita Italiana

Codice fiscale

Attività Istituzionali

Incarichi istituzionali

Dall'ottobre 2015 ad oggi è componente dell'Unità di Gestione della Qualità del Corso di Studi integrato in Scienze e Tecnologie alimentari (L26 e LM70) dell'Università degli Studi del Molise.

Dal 2015 è componente del comitato Tecnico-Scientifico del Master Interuniversitario Internazionale di I livello "Cruise and cargo ships strategic management" istituito dall'Università degli Studi del Molise e dall'Università degli Studi di Napoli Parthenope in collaborazione con Dipartimento di Ingegneria Marittima, Facoltà di Scienze Nautiche, dell'Università Politecnica di Catalunya (UPC) di Barcellona (Spagna).

Dall'ottobre 2014 ad oggi è componente dell'Unità di Gestione della Qualità per la Ricerca Dipartimentale del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DiAAA) dell'Università degli Studi del Molise.

Dal giugno 2014 ad oggi è Delegato alla ricerca del DiAAA dell'Università degli Studi del Molise.

Dal novembre 2012 al giugno 2017 è Presidente con deleghe ordinarie e straordinarie dello spin-off Godiagnositcs srl dell'Università degli Studi del Molise.

Dal 2009 al 2012 è Direttore Vicario del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche (DiSTAAM) dell'Università degli Studi del Molise con D.R. n.47 del 20.01.09, D.R. n.763 del 07.07.10 e D. R. n. 958 del 31.10.11.

Nel 2011 è eletta Presidente dello spin-off Godiagnositcs srl dell'Università degli Studi del Molise dal Consiglio di Amministrazione dello spin off nella seduta del 29 marzo 2011.

Nel 2011 è nominata dal Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi del Molise (seduta del 16 marzo 2011) componente del Consiglio di Amministrazione dello spin-off Godiagnositos srl .

Dal 2011 al 2014 è componente del collegio dei docenti del Master di I livello "Management strategico delle moderne navi passeggeri" istituito dall'Università degli Studi del Molise e dall'Università degli Studi di Napoli "Parthenope".

Dal 2010 al 2012 è Vicepresidente del Consiglio di Corso di Studio Integrato in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise.

Dal 2010 al 2012 partecipa come componente ad alcune sedute del Senato Accademico dell'Università degli Studi del Molise in qualità di Direttore vicario del DiSTAAM.

Nel 2010 è nominata direttore del Master di II livello "Cultura del cibo per la formazione di esperti in valorizzazione e promozione del patrimonio agro-alimentare ed enogastronomico" della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise.

Nel 2007 è nominata componente del comitato organizzativo del Corso IFTS "Tecnici Superiori per la tracciabilità degli alimenti" presso l'Istituto di Istruzione Superiore "S. Pertini" in qualità di rappresentante dell'Università degli Studi del Molise.

Nel 2003 è nominata componente del Consiglio Direttivo del Consorzio per la

Dal 2005 è stata presidente o componente di Commissioni degli Esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare presso l'Università degli Studi del Molise.

Nel 2003 è componente della Commissione giudicatrice per la procedura di valutazione comparativa per ricercatore universitario per il SSD AGR 16 presso l'Università degli Studi di Bari.

Nel 2001 è componente della Commissione giudicatrice per la procedura di valutazione comparativa per ricercatore universitario per il SSD AGR 16 presso l'Università degli Studi di Teramo.

Nel 2001 è componente della Commissione giudicatrice per Operatore Tecnico – V qualifica funzionale area disciplinare di microbiologia presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.

Nel 2001 è componente della Commissione giudicatrice per il conferimento di un assegno di ricerca in Microbiologia agro-alimentare e ambientale presso l'Università degli Studi di Foggia.

Nel 1999 è componente della Commissione giudicatrice per la procedura di valutazione comparativa per ricercatore universitario per il SSD AGR 16 presso l'Università degli Studi di Verona.

È stata presidente o componente di numerose commissioni per il conferimento di assegni di ricerca, contratti di collaborazione e borse di studio presso l'Università degli Studi del Molise.

Associatura a Enti di ricerca

Dal 2009 al 2015 è associato all'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR (ISA-CNR) di Avellino.

Coordinamento di gruppi di ricerca

Progetti di ricerca finanziati su bandi competitivi

Responsabile scientifico del progetto

Dal 2011 al 2013 è responsabile scientifico del progetto di ricerca: "Trasferimento di innovazione nella filiera lattiero-casearia per la valorizzazione del caciocavallo molisano e il recupero di sottoprodotti di trasformazione - INLATTE" finanziato nell'ambito del PSR Molise 2007-2013 - Misura 124, CUP D34B11000070007, 21.12.2011 – 31.12.2013.

Dal 2010 al 2014 è responsabile scientifico del progetto di ricerca: "Sviluppo di derivati di frutta ad elevato grado di sicurezza d'uso – DERFRAM", finanziato nell'ambito del PSR Campania 2007-2013 - Misura 124, CUP B35C10000170009, 15.11.2010–15.05.2014.

Dal 2007 al 2015 è responsabile scientifico del progetto di ricerca: "Impresa ittica: sviluppo sostenibile e mercato tra produzioni ad elevata sicurezza d'uso e tutela

finanziato dal MIUR, Bando Grandi Progetti Strategici.

Dal 2014 al 2015 è responsabile scientifico della convenzione con l'ISA-CNR nell'ambito del progetto Campus: "Qualità delle produzioni tipiche campane ed il suo territorio: approcci innovativi ed integrati per rafforzare la competitività del sistema Agroalimentare – QUARC" finanziato nell'ambito del POR FESR Campania 2007/2013.

Dal 2012 al 2015 è responsabile scientifico del progetto di ricerca dipartimentale "RISMA - Risposta agli stress di microrganismi di interesse alimentare" 36 mesi, 40.000€.

Dal 2011 al 2015 è responsabile scientifico del progetto di ricerca dipartimentale "BIRRART – Individuazione di strumenti biotecnologici per il miglioramento della qualità di birra prodotta artigianalmente" di 48 mesi, 30.800€.

Dal 2011 al 2015 è responsabile scientifico del progetto di ricerca dipartimentale "BIOCERTI - Attività biopreservanti espresse da ceppi di batteri lattici e da estratti naturali" 48 mesi, 53.000€.

Nel 2011 è responsabile scientifico dello "Studio finalizzato alla promozione della Valle dell'Ofanto" finanziato dal Dipartimento per il Programma di Governo della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Dal 2010 al 2012 è responsabile scientifico del progetto di ricerca: "Approcci biotecnologici per la valorizzazione del tartufo del Molise" finanziato dall'Assessorato Agricoltura, Foreste e Pesca produttiva della Regione Molise CUP H35C10002980002.

Nel 2010 è responsabile scientifico della Convenzione tra l'Università degli Studi del Molise e la struttura ricettiva Hotel le Agavi per il controllo microbiologico delle acque della piscina.

Dal 2008 al 2009 è responsabile scientifico del contratto di ricerca con il Parco Scientifico e Tecnologico - Moliseinnovazione "Valorizzazione della filiera dei prodotti lattiero-caseari a base di latte ovino-caprino e bufalino" nell'ambito del progetto di ricerca industriale denominato "Centro di ricerca applicata per l'innovazione e il trasferimento tecnologico nel settore agro-industriale finalizzato alla difesa e valorizzazione delle produzioni di eccellenza".

Nel 2006 è responsabile scientifico della Convenzione tra l'Università degli Studi del Molise e l'azienda Perrotta per l'individuazione delle condizioni di sterilità e della serbevolezza di prodotti, in barattolo di vetro, a base di castagne.

Nel 2005 è responsabile scientifico della convenzione tra l'Università degli Studi del Molise e il Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione per l'esecuzione della ricerca "Individuazione dei momenti biotecnologici critici nella produzione della mozzarella e della scamorza e definizione di biotecnologie atte a superare la criticità ed a standardizzare la produzione" nell'ambito del Progetto di Ricerca "Valorizzazione del latte e dei prodotti lattiero caseari tipici molisani".

Dalla conferma a ricercatore al 2003 è stata, annualmente, responsabile di progetti di ricerca di Ateneo (ex quota 60%)

Responsabilità scientifica di assegni di ricerca, contratti di ricerca e borse di studio. È responsabile scientifico di assegni di ricerca, contratti di ricerca, collaborazioni coordinate e continuative e borse di studio, finanziati con i propri fondi di ricerca.

Attualmente è responsabile scientifico dell'assegno di ricerca: "Approcci proteomici e bioinformatici per lo studio della risposta a condizioni di stress in ceppi di lattobacilli potenzialmente probiotici" di cui è titolare il dott. Gianfranco Pannella.

Valutazione Progetti

Nel 2016 ha svolto, in qualità di esperto, la verifica di conformità delle attività svolte

Agrarie, *curriculum* in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti Attualmente è tutor della dott.ssa Autilia Cozzolino.

Dal 2000 - XVI ciclo al 2016 è tutor di dottorandi in Biotecnologia degli Alimenti.

XXXVIII ciclo - tutor della dott.ssa Maria Folchi, titoli della tesi "Risposta allo stress da etanolo in *Lactobacillus plantarum*".

XXVI ciclo - tutor della dott.ssa Luisa De Lisio.

XXV ciclo – tutor del dottore di ricerca dott. Gianfranco Pannella, titolo della tesi "Interaction between *Lactobacillus plantarum* and food related microorganisms by proteomics and bioinformatics";

XXV ciclo - tutor del dottore di ricerca dott.ssa Sara D'Alonges, titolo della tesi "Identificazione, caratterizzazione ed industrializzazione di ceppi di Streptococcus thermophilus per la produzione di yogurt";

XIX ciclo - tutor del dottore di ricerca dott.ssa Daniela Gammariello, titolo della tesi "Selezione e impiego di microrganismi di interesse tecnologico per il mantenimento dei tratti caratteristici della mozzarella di bufala";

XVII ciclo - tutor del dottore di ricerca dott.ssa Francesca Bonifacio, titolo della tesi "Caratterizzazione di lieviti di interesse alimentare";

XVI ciclo - tutor del dottore di ricerca dott.ssa Cristina Angela Romano, titolo della tesi "Impiego di ceppi di *Lactobacillus rhamnosus* quali starter nella produzione di insilati".

XXIII ciclo – co-tutor del dottore di ricerca dott. Luca Tipaldi, titolo della tesi "Composti naturali: effetto antimicrobico sui microrganismi di interesse alimentare e potenziale applicazione nella preparazione di prodotti carnei fermentati".

Partecipazione a Commissioni per l'ammissione al Dottorato o per il conseguimento del titolo di Dottore di ricerca Nel 2016 è presidente della commissione per il conseguimento del titolo di Dottore di ricerca in Sciences of Environmental Resources di: Università degli Studi di Napoli Federico II - La Frontera University (Temuco, Cile) – Seconda Università di Napoli.

Nel 2014 è componente della commissione per il conseguimento del titolo di Dottore di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti dell'Università degli Studi del Molise.

Nel 2011 è componente della commissione per il conseguimento del titolo di Dottore di ricerca in Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine.

Nel 2010 è componente della commissione per il conseguimento del titolo di Dottore di ricerca in Scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Nel 2008 è componente della commissione per il conseguimento del titolo di Dottore di ricerca in Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bologna Alma laurea

Nel 2002 è componente della commissione per il conseguimento del titolo di Dottore di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti dell'Università degli Studi del Molise.

Dal 2002 è stata presidente o componente di commissioni di concorso per l'ammissione al dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti dell'Università degli Studi del Molise.

A.A. 2009/2010

Docente corsi: *Microbiologia alimentare* per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; *Microbiologia lattiero-casearia* per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari specialistica; *Microbiologia per l'industria agroalimentare* per il Corso di laurea in Ingegneria dell'Industria Agroalimentare triennale.

A.A. 2008/2009

Docente corsi: Microbiologia applicata alla produzione e alla trasformazione della carne per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari I livello; Microbiologia degli alimenti fermentati per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari specialistica; Microbiologia per l'industria agroalimentare per il Corso di laurea in Ingegneria dell'Industria Agroalimentare per il Corso di laurea in Ingegneria dell'Industria Agroalimentare per il Corso di laurea in Ingegneria dell'Industria Agroalimentare specialistica; Fondamenti di microbiologia applicata per la SISS - Scuola di formazione per insegnanti di scuola secondaria classe A057.

A.A. 2007/2008

Docente corsi: Microbiologia lattiero-casearia e Microbiologia applicata alla produzione e alla trasformazione della carne per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari I livello; Microbiologia degli alimenti fermentati per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari specialistica; Microbiologia per l'industria agroalimentare per il Corso di laurea in Ingegneria dell'Industria Agroalimentare I livello; Tecniche microbiologiche per l'industria agroalimentare per il Corso di laurea in Ingegneria dell'Industria Agroalimentare specialistica; Fondamenti di microbiologia applicata per la SISS - Scuola di formazione per insegnanti di scuola secondaria classe A057.

A.A. 2006/2007

Docente corsi: *Microbiologia lattiero-casearia* per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari I livello; *Microbiologia degli alimenti fermentati* per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari specialistica; *Microbiologia per l'industria agroalimentare* per il Corso di laurea in Ingegneria dell'Industria Agroalimentare I livello; *Tecniche microbiologiche per l'industria agroalimentare* per il Corso di laurea in Ingegneria dell'Industria Agroalimentare specialistica.

A.A. 2005/2006

Docente corsi: *Microbiologia lattiero-casearia* per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari I livello; *Diagnostica e stabilità microbiologica di alimenti e bevande e Microbiologia degli alimenti fermentati* per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari specialistica; *Microbiologia per l'industria agroalimentare* per il Corso di laurea in Ingegneria dell'Industria Agroalimentare I livello; *Tecniche microbiologiche per l'industria agroalimentare* per il Corso di laurea in Ingegneria dell'Industria Agroalimentare specialistica e *Microbiologia agraria* per il Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro.

A.A. 2004/2005

Docente corsi: *Microbiologia lattiero-casearia* per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari I livello; *Diagnostica* e stabilità microbiologica di alimenti e bevande e Microbiologia degli alimenti fermentati per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari specialistica; *Microbiologia generale applicata alle produzioni animali* per il Corso di laurea in Scienze delle Produzioni Animali I livello e *Microbiologia per l'industria agroalimentare* per il Corso di laurea in Ingegneria dell'Industria Agroalimentare I livello.

A.A. 2003/2004

Attività didattica internazionale

Nel 2014 è docente del modulo "Microbiological analysis in milk and meat" nell'ambito del corso "Biotechnology in Animal Biodiversity and Food Resources" destinato a dottorandi che afferiscono al Dottorato Internazionale in "Welfare, Biotechnology and Quality of Animal Production" di: Slovak University of Agriculture, Nitra, University of Technology and Life Sciences in Bydgoszcz, Poland e Università degli Studi del Molise.

Nel 2011 è docente del modulo "Microbiology and technology of milk products" nell'ambito del corso Sustainable animal production: rearing systems and milk quality, organizzato per docenti, ricercatori e dottorandi di alcuni Atenei Rumeni svolto presso l'Università degli Studi del Molise.

Nel 2011 è docente del modulo "Microbiology and technology of meat products" nell'ambito del corso Sustainable animal production: rearing systems and meat quality, organizzato per docenti, ricercatori e dottorandi di alcuni Atenei Rumeni svolto presso l'Università degli Studi del Molise.

Relatore di tesi di laurea

Dal 1995 è stata relatore di 106 tesi sperimentali delle quali: 28 in Scienze e Tecnologie Alimentari Magistrale, 60 in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale; 13 in Scienze e Tecnologie Alimentari (ciclo unico 5 anni); 2 in Scienze delle Preparazioni Alimentari (ciclo unico 5 anni) e 3 in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, e di numerose tesi compilative in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale. Attualmente segue laureandi in Scienze e Tecnologie Alimentari Magistrale e in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale.

Nel 2013 e nel 2015 è stata relatore di abilitanti del Tirocinio Formativo Attivo classe A057 dell'Università degli Studi del Molise.

Nel 2014 è stata relatore di abilitanti dei corsi PAS (Percorsi Abilitanti Speciali) A057, C500, C510 e C520.

Dal

A.A. 2016/17

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale "Attività anti-listeria espressa da Lactobacillus plantarum in relazione alla produzione di acido fenil-lattico" laureanda Angela Sturchio;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale "Proprietà salutistiche espresse da *Lactobacillus rhamnosus* in presenza di differenti prebiotici" laureanda Gelsomina Cardogna;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari "Valutazione dell'attività anti-Listeria di ceppi di Lactobacillus plantarum" laureanda Miriam Petti;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari "Frutta secca a guscio: rischio Salmonella" laureanda Grazia Picariello;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari "Listeria negli alimenti" laureanda Antonia Guerra;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari "Risposta a fattori di stress e attività di interesse tecnologico e salutistico espresse da *Lactobacillus plantarum*" laureando Giada Di Cerbo;

A.A. 2015/16

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale "Acido fenil-lattico da *Lactobacillus plantarum* in relazione alla crescita e attività anti-listeria" laureanda Katia Moccia;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari "Impiego di microrganismi di interesse salutistico nella preparazione di prodotti carnei fermentati" laureando Vittorio Tartaro;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari ""Probiotici, antimicrobici e microbiota umano" laureanda Benedetta Altavilla:

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari "Impiego di composti fenolici ad attività antimicrobica per il controllo di *Listeria innocua*" laureanda Giorgia Cairo;

A.A. 2011/12

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale "Sviluppo di fattori bioprotettivi per la conservazione di tartufo a peridio liscio" laureando Carmine Ciarallo:

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale "Impiego di acido gallico per il prolungamento della shelf-life di tartufo nero (*Tuber aestivum*)" laureanda Valentina Orrei;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale "Caratteri di qualità di birre prodotte artigianalmente" laureando Carmine Rosiello;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari "Strumenti biotecnologici per la conservazione di alimenti" laureando Daniele Soriano;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari "Birra prodotta artigianalmente, caratteri qualitativi e microbiologici" laureanda Luisa Perugini;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari "Innovazioni tecnologiche per il prolungamento della shelf-life del tartufo fresco *Tuber aestivum*" laureanda Carmela Picciano;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari "Polisaccaridi extracellulari prodotti da batteri lattici" laureanda Mariarosaria Casieri.

A.A. 2010/11

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale "Risposta di Listeria innocua ATCC 33090 a condizioni di stress" laureando Giovanni Cardillo;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale "Valutazione della sopravvivenza dopo transito nel tratto gastrointestinale di batteri lattici presenti in latti fermentati probiotici" laureanda Sara Bruno:

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale "Dinamica delle comunità microbiche virtuose durante la maturazione della ventricina del vastese" laureando Luca Racano;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Caratterizzazione genetica e tecnologica di batteri lattici isolati da impasti acidi" laureanda Erika Balasco;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Problematiche igienico-sanitarie relative alla vendita di latte crudo" laureanda Anna Rachele Napolitano;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Valutazione della qualità microbiologica di pasta fresca conservata in atmosfera modificata" laureanda Elena Liberto;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Attività proteolitica espressa da batteri isolati da insaccati fermentati" laureanda Rossella Scapillati;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Attività antimicrobica espressa da sostanze fenoliche" laureando Ivan Ricciardelli.

A.A. 2009/10

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari specialistica "Qualità microbiologica e performance tecnologiche di lieviti commerciali per prodotti da forno" laureanda Pamela Larivera;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari ciclo unico (5 anni) "Estratti naturali: potenzialità d'uso per la conservazione di alimenti" laureanda Mariassunta Libertucci;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Qualità microbiologica di lieviti commerciali per panificazione casalinga" laureanda Angela Sturchio;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Crescita ed espressione proteica di microrganismi di interesse alimentare in presenza di composti fenolici ed estratti vegetali" laureanda Marina Sturchio;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Valutazione della qualità microbiologica di preparati probiotici commerciali" laureando Antonio Bulzacchelli;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Valutazione dell'efficacia di trattamenti termici sulla qualità microbiologica di pasta fresca" laureanda Sandra Casieri;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Studio comparato di tecniche colturadipendenti e coltura-indipendenti per l'identificazione di batteri lattici" laureanda Virginia Caracciolo;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Attività antagoniste tra ceppi di *Lb. plantarum* e *Lb. brevis*" laureanda Lucilla Grimani:

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Caratteri microbiologici e sensoriali di formaggi a pasta filata preparati con latte di diversa origine" laureando Danilo Palermo;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Qualità microbiologica di birra artigianale" laureando Ezio Ventre;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Evoluzione di parametri di qualità di formaggi

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Impiego di colture starter multiple nella preparazione di mozzarella di bufala" laureanda Gioconda Lanzone;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Identificazione di *Micrococcaceae* mediante tecniche fenotipiche e proteomiche" laureanda Noemi Di Pardo;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Caratteri microbiologici di alimenti ad elevate potenzialità benefiche: il latte di asina" laureanda Letizia De Santis.

A.A. 2004/05

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari ciclo unico (5 anni) "Identificazione e caratterizzazione di batteri lattici isolati nel corso della produzione di mozzarella di bufala" laureanda Veronica Pasquale;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari ciclo unico (5 anni) "Influenza di differenti tecnologie di produzione sulle caratteristiche microbiologiche della mozzarella di bufala" laureanda Luciana Colasanto;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari ciclo unico (5 anni) "Influenza dei differenti trattamenti termici sulla qualità microbiologica e tecnologica del latte di bufala destinato alla caseificazione" laureanda Mariapina Ciocca;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari ciclo unico (5 anni) "Caratterizzazione di ceppi di lattococchi isolati da formaggi a latte crudo" laureanda Laura Ciaramella;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Valutazione microbiologica e sensoriale dei tartufi conservati con tecniche differenziate e mirate" laureanda Vera Cipolletti;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Evoluzione della microflora del formaggio caprino prodotto in Molise" laureanda Luciana Mucciaccio;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Studio delle caratteristiche microbiologiche del pecorino del Matese" laureando Emanuele Iannone;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Valutazione di differenti modalità di confezionamento di mozzarella di bufala" laureanda Mafalda Ferrara;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Shelf-life di prodotti ortofrutticoli conservati in differenti condizioni" laureanda Vanessa Bianco;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Studio dell'influenza di differenti sistemi di condizionamento sulla shelf-life di prodotti da forno" laureanda Angela Bianco.

A.A. 2003/04

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari ciclo unico (5 anni) "Impiego di colture starter potenzialmente probiotiche nella produzione di insilati di sorgo" laureanda Carmela Martuccio;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari ciclo unico (5 anni) "Studio della popolazione microbica e delle sue attività enzimatiche in differenti tipologie di salumi" laureanda Ilaria La Porta;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari ciclo unico (5 anni) "Caratterizzazione fenotipica e genotipica di lattobacilli isolati da formaggio Carmasciano" laureanda Sara Fiammelli;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Attività proteolitica espressa da lieviti e batteri lattici in impasti acidi" laureando Gianfranco Pannella;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Impiego di ceppi selezionati di *Lactobacillus rhamnosus* e di inulina per la produzione di bevande fermentate" laureando Pasquale Fantacone.

A.A. 2002/03

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari ciclo unico (5 anni) "Impiego e monitoraggio di colture starter durante il processo di produzione di insilati" laureando Donato Lancia;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari ciclo unico (5 anni) "Identificazione mediante tecniche classiche e biomolecolari di *Micrococcaceae* isolate da insaccati fermentati" laureanda Raffaella Felice;

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale "Caratterizzazione microbiologica e tecnologica di lieviti commerciali impiegati in processi di panificazione" laureanda Veronica Bonadduce.

A.A. 1999/2000

Tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari ciclo unico (5 anni) "Bevande fermentate lattiche di nuova generazione" laureanda Antonietta Di Maro.

A.A. 1995/96

Tesi in Scienze delle Preparazioni Alimentari ciclo unico (5 anni) "La microflora lattica non starter in formaggi prodotti con latte crudo" laureanda Giuseppina De Simone.

Pagina 17 - Curriculum vitae Elena Sorrentino Professore associato SSD AGR16 Università degli Studi del Molise i corsi "Addetto di Cucina a bordo di navi da crociera" e "Addetto di Cucina a bordo di navi da crociera II edizione" organizzati da IPSSARCT Panzini di Senigallia (AN).

Nel 2005 docente modulo *I Probiotici* e *i prebiotici* nell'ambito del Corso "Uso corretto di alimenti salutistici: allergie alimentari e prodotti dietetici, integratori alimentari e alimenti probiotici" organizzato dall'Università degli Studi del Molise e Federfarma Molise.

Nel 2005 docente modulo *Probiotici* nell'ambito del Corso "Educazione Alimentare e valutazione dello stato di nutrizione" organizzato dall'Università degli Studi del Molise e ASL 3 Centro Molise.

Nel 2004 docente modulo di *Microbiologia* nell'ambito del Corso IFTS "Tecnico Superiore dell'Arte Bianca" organizzato da IPIA Ponticelli (NA) e dall'Università degli Studi del Molise.

Nel 2004 docente modulo di *Microbiologia degli alimenti* nell'ambito del Corso preuniversitario *Basi biotecnologiche della civiltà umana*.

Nel 2003 docente modulo di *Microbiologia lattiero-casearia* nell'ambito del Corso di Alta Formazione per Esperto in Tecnologia dei Processi di Trasformazione della Filiera Bufalina Campana D.O.P. finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università, e della Ricerca presso la Fondazione Antonio Genovesi Salerno-SDOA a Vietri sul Mare (SA).

Nel 2003 docente modulo *I Probiotici* nell'ambito del Corso di Aggiornamento in Educazione Alimentare: obiettivi metodi e contenuti organizzato dall'Università degli Studi del Molise e Federfarma Molise.

Nel 2002 docente modulo *I fitocosmetici* e *i microrganismi* nell'ambito del Corso di perfezionamento in fitocosmetica organizzato dall'Università degli Studi del Molise e Federfarma.

Nel 2000 docente dei moduli *Microbiologia del latte* e *Tecniche microbiologiche* applicate alle produzioni lattiero casearie per il corso "Rifocalizzazione esperti latte" organizzato dal Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione nell'ambito del progetto di formazione "Operatori di progetto".

Nel 2000 docente dei moduli *Microbiologia dei cereali* e *Impasti acidi* per il corso "Rifocalizzazione esperti cereali" organizzato dal Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione nell'ambito del progetto di formazione "Operatori di progetto".

Nel 2000 docente dei moduli *Tecnologia di trasformazione del latte* per il corso "tutor d'azienda" organizzato dal Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione nell'ambito del progetto di formazione "Operatori di progetto".

Altre Attività

Organizzazione di Convegni

Nel 2015 è componente del comitato scientifico del convegno "Introduzione della Quinoa (*Chenopodium Quinoa Willd*) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale" svoltosi ad Avellino il 15 giugno 2015.

Nel 2014 è componente del comitato scientifico nonché del comitato organizzatore del convegno "Qualità e sicurezza di frutta e derivati" svoltosi ad Avellino il 5 maggio 2014.

Nel 2013 è componente del comitato organizzatore del convegno "INLATTE – Innovare naturalmente" svoltosi a Campobasso il 19 dicembre 2013.

Associazioni e Società scientifiche

Nel 2013 è eletta presidente di Formica Onlus (Associazione per la Formazione il Miglioramento e l'Innovazione in Campo Alimentare).

È membro, delle seguenti associazioni scientifiche: ADSA - American Dairy Science Association, SIMTREA, Associazione Italiana di Scienze e Tecnologie dei Cereali (AISTEC).

Relatore a Convegni Nazionali e Internazionali

Convegno "La via naturale: metodi di preservazione innovativi negli alimenti a base di carne" Parma, 20 aprile 2016;

Convegno conclusivo progetto "INTERFORM" Avellino 24 settembre 2015;

Convegno conclusivo progetto "Quinoa Felix" Avellino, 15 giugno 2015;

Convegno "Ricerca e Ricercatezze per un sistema agroalimentare ...in forma" San Marco dei Cavoti (BN), 12 dicembre 2014;

Convegno "...in un mare di monti...", Cagli (PU), 29 novembre 2014;

Convegno "Il Parco del Matese nell'Associazione Nazionale Città del Tartufo: prospettive future", Sant'Angelo d'Alife (CE), 8 giugno 2014;

Convegno "Qualità e sicurezza di frutta e derivati", Avellino, 5 maggio 2014;

Convegno "Innovazione ed Eccellenze nella filiera dei derivati della frutta" Capua (CE), 28 marzo 2014;

Convegno "INLATTE – innovare naturalmente", Campobasso, 19 dicembre 2013;

EEN Days Seminario: "Ricerca e innovazione: stimoli dal territorio e nuova programmazione POR FESR Molise", Campobasso, 25 novembre 2013;

Italian forum on industrial biotech and bioeconomy IFIB 2013, Napoli, 22-23 ottobre 2013;

Workshop "Le giornate dell'innovazione – Innovazione su orticoltura, frutticoltura e colture alternative", Napoli, 12 luglio 2013;

Convegno "ALTRIFORMAGGI - Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie", Avellino, 29 novembre – 1 dicembre 2012:

Workshop "Percorsi di innovazione nell'industria agroalimentare. Agrifood Workshop" Campochiaro (CB) 12 dicembre 2012;

X Giornata Frutticola Regionale "Frutta dolce, frutta buona, cosa chiede oggi il consumatore", Caserta, 29 giugno 2012;

Convegno "Strategie per la valorizzazione del tartufo bianco in Molise" Isernia, 6 dicembre 2011;

Convegno "Festival dell'apparato digerente", Avellino, 24-25 settembre 2011;

XLVII Convegno SIDEA "L'agricoltura oltre le crisi", Campobasso, 22-25 settembre 2010;

Tavola rotonda "Filiera corta agro-alimentare: tra innovazione di processo e di prodotto". Campobasso 24 marzo 2009;

Giornata mondiale dell'alimentazione 2008. Convegno "SICUREZZA ALIMENTARE, CAMBIAMENTI CLIMATICI E BIOENERGIA". Catania 13 novembre, 2008;

Convegno Internazionale "QUALICIBI, Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" Positano (SA), 29–30 maggio 2008;

Convegno finale del progetto di ricerca "Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in

Pubblicazioni

Articoli in Riviste indicizzate

- Sorrentino E., Tremonte P., Succi M., Iorizzo M., Pannella G., Sturchio M., Lombardi S.J., Coppola R. -2018- Detection of antilisterial activity of 3-phenyllactic acid using *Listeria* innocua as a model. Frontiers in Microbiology, 9, 1373, doi: 10.3389/fmicb.2018.01373 (corresponding author)
- Tremonte P., Gambacorta G., Pannella G., Trani A., Succi M., La Gatta B, Tipaldi L, Grazia L., Sorrentino E., Coppola R., Di Luccia A. 2018- NaCl replacement with KCl affects nutritional, microbiological and sensorial features of soppressata molisana. European Journal of Lipid Science and Technology, 1700499, doi: 10.1002/ejlt.201700449 (corresponding author)
- Sorrentino E., Succi M., Tipaldi L., Pannella G., Maiuro L., Sturchio M., Coppola R., Tremonte P. – 2018- Antimicrobial activity of gallic acid against food-related *Pseudomonas* strains and its use as biocontrol tool to improve the shelf life of fresh black truffles. International Journal of Food Microbiology, 266: 183-189, doi: 10.1016/i.iifoodmicro.2017.11.026 (corresponding author)
- Niro S., Succi M., Tremonte P., Sorrentino E., Coppola R., Panfili G., Fratianni A. 2017 -Evolution of free amino acids during ripening of Caciocavallo cheeses made with different milks. Journal of Dairy Science, 100:9521–9531, doi: 10.3168/jds.2017-13308 (corresponding author)
- Tremonte P., Pannella G., Succi M., Tipaldi L., Sturchio M., Coppola R., Luongo D., Sorrentino E. - 2017 - Antimicrobial activity of *Lactobacillus plantarum* strains isolated from different environments: a preliminary study. International Food Research Journal, 24(2): 852-859
- Succi M., Tremonte P., Pannella G., Tipaldi L., Cozzolino A., Romaniello R., Sorrentino E., Coppola R. – 2017 - Pre-cultivation with selected prebiotics enhances the survival and the stress response of *Lactobacillus rhamnosus* in simulated gastrointestinal transit. Frontiers in Microbiology, 8:1067, doi: 10.3389/fmicb.2017.01067, (corresponding author)
- Succi M., Tremonte P., Pannella G., Tipaldi L., Cozzolino A., Coppola R., Sorrentino E. 2017 - Survival of commercial probiotic strains in dark chocolate with high cocoa and phenols content during the storage and in a static *in vitro* digestion model. Journal of Functional Foods, 35, 60–67, doi: 10.1016/j.jff.2017.05.019, (corresponding author)
- Succi M., Pannella G., Tremonte P., Tipaldi L., Coppola R., Iorizzo M., Lombardi S.J., Sorrentino E. -2017- Sub-optimal pH preadaptation improves the survival of *Lactobacillus* plantarum strains and the malic acid consumption in wine-like medium. Frontiers in Microbiology, 8, 470, doi: 10.3389/fmicb.2017.00470
- Tremonte P., Sorrentino E., Pannella G., Tipaldi L., Sturchio M., Masucci A., Maiuro L., Coppola R., Succi M. - 2017 - Detection of different microenvironments and *Lactobacillus* sakei biotypes in Ventricina, a traditional fermented meat from central Italy. International Journal of Food Microbiology, 242, 132–140, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.11.009
- Tremonte P., Succi M., Coppola R., Sorrentino E., Tipaldi L., Picariello G., Pannella G., Fraternali F. – 2016 - Homology-based modeling of Universal Stress Protein from *Listeria* innocua up-regulated under acid stress conditions. Frontiers in Microbiology, 7, 1998 doi: 10.3389/fmicb.2016.01998
- Succi M., Aponte M., Tremonte P., Niro S., Sorrentino E., Iorizzo M., Tipaldi L., Pannella G., Panfili G., Fratianni A., Coppola R. 2016 Variability in chemical and microbiological profiles of long-ripened caciocavallo cheeses. Journal of Dairy Science 99 (12), 9521–9533, doi: 10.3168/jds.2016-11585 2.
- 12. Messia M.C., Reale A., Maiuro L., Candigliota T., **Sorrentino E.**, Marconi E. 2016 Effects of pre-fermented wheat bran on dough and bread characteristics. Journal of Cereal Science, 69, 138-144, doi: 10.1016/j.jcs.2016.03.004.
- Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., Tipaldi L., Pannella G., Ibañez E., Mendiola J.A., Di Renzo T., Reale A., Coppola R. - 2016 - Antimicrobial effect of *Malpighia punicifolia* and extension of water buffalo steak shelf-life. Journal of Food Science, 81 (1) 2016, M97-M105, doi: 10.1111/1750-3841.13141.

- salvaguardia della freschezza di filetti di spigola (*Dicentrarchus labrax*). Industrie Alimentari, 50 (516), 13-20, (corresponding author)
- Reale A., Di Renzo T., Succi M., Tremonte P., Coppola R., Sorrentino E. 2011 Identification of lactobacilli isolated in traditional ripe wheat sourdoughs by using molecular methods. World Journal of Microbiology & Biotechnology, 27 (2), 237-244; doi: 10.1007/s11274-010-0448-x, (corresponding author)
- Tremonte P., Reale A., Di Renzo T., Tipaldi L., Di Luccia A., Coppola R., Sorrentino E., Succi M. - 2010 - Interactions between *Lactobacillus sakei* and CNC (*Staphylococcus xylosus* and *Kocuria varians*) and their influence on proteolytic activity. Letters in Applied Microbiology, 51, 586-594; doi: 10.1111/j.1472-765X.2010.02939.x
- Di Criscio T., Fratianni A., Mignogna R., Cinquanta L., Coppola R., Sorrentino E., Panfili G. 2010 Production of functional probiotic, prebiotic and synbiotic ice creams. Journal of Diary Science, 93 (10), 4555-4564; DOI: 10.3168/jds.2010-3355.
- Iaffaldano N., Reale A., Sorrentino E., Coppola R., Di Iorio M., Rosato M. P. 2010 Risk of Salmonella transmission via cryopreserved semen in turkey flocks. Poultry Science, 89 (9), 1975-1980; DOI: 10.3382/ps.2009-00573.
- Comi G., Reale A., Giusto C., Tremonte P., Iacumin L., Succi M., Manzano M., Di Renzo T., Coppola R., Sorrentino E. - 2010 - Valutazione della shelf-life di tartufo nero (*Tuber aestivum* vitt.) conservato in differenti modalità. Industrie alimentari 49, 28-34.
- 34. Reale A., Sorrentino E., lacumin L., Tremonte P., Manzano M., Maiuro L., Comi G., Coppola R., Succi M. -2009- Irradiation treatments to improve the shelf-life of fresh black truffles. Journal of Food Science, 74, 196-200; DOI: 10.1111/j.1750-3841.2009.01142.x.
- Mannina L., Sobolev A. P., Capitani D., Iaffaldano N., Rosato M. P., Ragni P., Reale A., Sorrentino E., D'Amico I., Coppola R. - 2008 - NMR Metabolic profiling of organic and aqueous sea bass extracts: implications in the discrimination of wild and cultured sea bass. International Journal of Pure and Applied Analytical Chemistry (Talanta), 77, 433-444; DOI: 10.1016/j.talanta.2008.07.006.
- Reale A., Sorrentino E., Iaffaldano N., Rosato M. P., Ragni P., Coppola R., Capitani D., Sobolev A. P., Tremonte P., Succi M., Mannina L. - 2008 - Effects of ionizing radiation and modified atmosphere packaging on the shelf life of aqua-cultured sea bass (*Dicentrarchus labrax*). World Journal of Microbiology & Biotechnology, 2757–2765; DOI: 10.1007/s11274-008-9802-7.
- Panfili G., Fratianni A., Di Criscio T., Gammariello D., Sorrentino E. 2008 Influence of microorganisms on retinol isomerization in milk. Journal of Dairy Research, 75, 37-43; DOI: 10.1017/S00022029907003044.
- 38. Succi M., Tremonte P., Reale A., **Sorrentino E.**, Coppola R. 2007 Preservation by freezing of potentially probiotic strains of *Lactobacillus rhamnosus*. Annals of Microbiology, 57 (4) 537-544, doi:10.1007/BF03175352.
- Salimei E., Capilongo V., Simoni A., Peiretti P.G., Maglieri C., Romano C.A., Mannina L., Coppola R., Sorrentino E. - 2007 - Lactobacillus rhamnosus as additive for maize and sorghum ensiling. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 55, 9600-9607; DOI: 10.1021/jf071775v.
- Tremonte P., Succi M., Di Renzo T., Reale A., Sorrentino E., Coppola R. 2007 -Interactions between strains of Staphylococcus xylosus and Kocuria varians isolated from fermented meats. Journal of Applied Microbiology, 103 (3), 743–751; doi: 10.1111/j.1365-2672.2007.03315.x.
- Sorrentino E., Tremonte P, Capobianco F, Succi M, Reale A, Di Renzo T, Coppola R. –
 2007- Rapporti di interazione tra microrganismi di interesse tecnologico isolati da soppressata molisana. Industrie Alimentari, 46, 633-636, (corresponding author)
- Reale A., Konietzny U., Coppola R., Sorrentino E., Greiner R. 2007 The Importance of Lactic Acid Bacteria for Phytate Degradation during Cereal Dough Fermentation. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 55, 8, 2993–2997, DOI: 10.1021/jf063507n.
- 43. Chiavari C., Coloretti F., Nanni M., **Sorrentino E.**, Grazia L. 2005 Use of donkey's milk for a fermented beverage with lactobacilli. Lait, 85, 481-490, DOI: 10.1051/lait:200503.

- 61. Coppola R., **Sorrentino E.**, Cinquanta L., Rossi F., Iorizzo M., Grazia L. 1995 Shelf-life of Mozzarella cheese samples packaged without liquid and stored at different temperatures. Italian Journal of Food Science, 4, 349-357.
- 62. Coppola R., Iorizzo M., Giagnacovo B., Sorrentino A., **Sorrentino E.**, Corino C., Grazia L. 1995 La soppressata molisana: caratteristiche microbiologiche e tecnologiche. Industrie Alimentari XXXIV settembre, 851-854
- 63. Coppola R., Grazia L., Rossi F., Salzano G., **Sorrentino E.** 1995 Conservabilità di formaggi freschi a pasta filata Influenza delle tecniche di produzione con latte pastorizzato. Industrie Alimentari XXXIV febbraio, 111-114.
- 64. Villani F., Salzano G., **Sorrentino E.**, Pepe O., Marino P., Coppola S. 1993 Enterocin 226 NWC, a bacteriocin produced by *Enterococcus faecalis* 226, active against *Listeria monocytogenes*. Journal of Applied Bacteriology, 74, 380-387; doi: 10.1111/j.1365-2672.1993.tb05142.x.
- 65. Salzano G., Villani F., Pepe O., **Sorrentino E.**, Moschetti G., Coppola S. 1992 Conjugal transfer of plasmid-borne bacteriocin production in *Enterococcus faecalis* 226 NWC. FEMS Microbiology Letters, 99, 1-6.
- Villani F., Coppola R., Capilongo V., Salzano G., Sorrentino E. 1991 Aspetti microbiologici dei formaggi freschi a pasta filata prodotti nel Molise. Ann. Microbiol., 41: 243-254.

Articoli in Riviste non indicizzate

- Lombardi S.J., Tremonte P., Succi M., Testa B., Pannella G., Tipaldi L., Sorrentino E., Coppola R., Iorizzo M. - 2012 - Effect of phenolic compounds on the growth and L-malic acid metabolism of *Oenococcus oeni*. Journal of Life Sciences, 6, 1225-1231, ISSN: 1934-7391.
- 68. Pannella G., Tipaldi L., Succi M., Iorizzo M., Di Renzo T., Reale A., **Sorrentino E.**, Coppola R., Tremonte P. 2012 Valutazione di parametri di qualità di birre artigianali prodotte in Italia. Industria delle Bevande, XLI: agosto, 5-15.
- 69. Vergalito F., Reale A., Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., Pacifico S., Coppola R., Randazzo C.L., Restuccia C., Caggia C. 2008 Studio della capacità di ceppi di Lactobacillus plantarum di ridurre la concentrazione dell'ocratossina A in "Malvasia delle Lipari". Rivista di Viticoltura e di Enologia, 61, 2-4, 451-458, ISSN 0370-7865.
- Fratianni A., Di Criscio T., Cinquanta L., Gammariello D., Sorrentino E., Panfili G. 2007 -Microrganismi probiotici e inulina per un gelato ad alta valenza funzionale. Pasticceria Internazionale XXX, 203, 66-69, ISSN: 0392-4718.
- Coppola R., Succi M., Pacifico S., Tremonte P., Reale A., Sorrentino E. 2006 -Caratterizzazione microbiologica di un formaggio della tradizione irpina: il pecorino Carmasciano. Scienza e Tecnica Lattiero-casearia, 57 (3), 147-162.
- 72. **Sorrentino E.**, Galasso M., Manganiello D., Muscetta K., Coppola R. 2000 Un decennio di osservazioni sull'evoluzione dell'inquinamento del fiume Sabato. Inquinamento 12, 38-41.
- 73. Nanni M., Coppola R., Iorizzo M., Sorrentino A., **Sorrentino E.**, Grazia L. 1997 La microflora lattica nella maturazione del formaggio Parmigiano Reggiano. Scienza e Tecnica Lattiero-casearia, 48 (2) 211-216.
- 74. Sciancalepore V., Capilongo V., **Sorrentino E.**, Cinquanta L. -1991- Alcuni aspetti della produzione di latte pastorizzato al consumo. Il Latte, 16, 167-170.

Abstract in Riviste

- Sorrentino E., Tipaldi L., Lombardi S.J., Testa B., Tremonte P., Iorizzo M. 2010 -Presence of lactic acid bacteria in wines from Southern Italy. Journal of Biotechnology, 150, November, p. 339; doi: 10.1016/j.jbiotec.2010.09.36.
- 76. Iorizzo M., Lombardi S.J., Di Renzo T., Testa B., Coppola R., **Sorrentino E.** 2010 Effect of phenolic compounds on the growth and L-malic acid metabolism of *Oenococcus oeni*. Journal of Biotechnology, 150, November, p. 336; doi:10.1016/j.jbiotec.2010.09.35.
- 77. Iaffaldano N., Reale A., **Sorrentino E.**, Coppola R., Rosato M.P. 2009 Effect of the pellet cryopreservation method on the post-thaw recovery of *Salmonella* spp. experimentally

- Reale A., Di Renzo T., Rossi F., Boscaino F., Preziuso M., Succi M., Tremonte P., Sorrentino E., Coppola R. -2013- Effetto di batteri lattici sulle caratteristiche qualitative di impasti ottenuti con farine di frumento, quinoa e kamut. In: Atti del 9° Convegno AISTEC "Un mondo di cereali. Potenzialità e sfide" a cura di R. Acquistucci, M.G. D'Egidio, G. Panfili, R. Redaelli; Bergamo, 12 - 14 giugno, 2013, pp. 242- 246, ISBN: 9878-88-906680-1-2.
- 93. Tipaldi L., Tremonte P., Reale A., Succi M., Di Renzo T., Pannella G., Coppola R., Sorrentino E. 2011 Effects of Natural Compounds on Food-related Microorganisms. 6th International CIGR Technical Symposium, Section VI on Towards a Sustainable Food Chain Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management. Nantes, France April 18-20, 2011
- Vergalito F., De Felice D.V., Pacifico S., Romano S., Iorizzo M., Panfili G., Coppola R., Castoria R., Sorrentino E.- 2009 - Impiego di Saccharomyces cerevisiae per il contenimento dei livelli di ocratossina nella birra. In: Atti del 7° Convegno AlSTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza", a cura di R. Cubadda, E. Marconi. Campobasso, Italia, 3-5 ottobre 2007, pp. 219-224, ISBN/ISSN: ISBN-978-88-901055-4-8
- Reale A., Amadoro C., Tremonte P., Coppola R., Sorrentino E. 2009 Caratteristiche microbiologiche e tecnologiche di lieviti commerciali per panificazione. In: Atti del 7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza", a cura di R. Cubadda, E. Marconi. Campobasso, Italia, 3-5 ottobre 2007, p. 93-98, ISBN/ISSN: ISBN-978-88-901055-4-8
- Reale A., Maiuro L., Tremonte P., Amadoro C., Sorrentino E., Coppola R. 2009 Attività antifungina espressa da batteri lattici isolati da impasti acidi. In: Atti del 7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza", a cura di R. Cubadda, E. Marconi. Campobasso, Italia, 3-5 ottobre 2007, p. 65-70, ISBN/ISSN: 978-88-901055-4-8.
- 97. Reale A., Tremonte P., Succi M., Oriente M., Coppola R., Sorrentino E. -2008-Individuazione di nuove metodologie per la conservazione del tartufo fresco. In: Atti Convegno Internazionale "QUALICIBI, Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" Positano (SA), 28–30 maggio 2008, p.202-204. ISBN: 978-88-901055-5-5.
- Fratianni A., Succi M., Di Criscio T., Capilongo V., Sorrentino E., Panfili G. 2008 -Produzione di alimenti funzionali a base ricotta. In: Atti Convegno Internazionale "QUALICIBI, Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" Positano (SA), 28–30 maggio 2008, p.106-108. ISBN: 978-88-901055-5-5.
- 99. Caponio F., Bilancia M.T., Bellino M.R., Summo C., Paradiso V.M., Di Renzo T., **Sorrentino E.** -2008- Produzione di CLA in latti fermentati a seguito di attività batterica. In: Atti Convegno Internazionale "QUALICIBI, Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" Positano (SA), 28–30 maggio 2008, p.103-105. ISBN: 978-88-901055-5-5.
- 100. Lombardi V., Gammariello D., Di Renzo T., Succi M., Reale A., Tremonte P., Panfili G:, Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. 2008 Individuazione di opportune modalità di trattamento termico del latte di bufala destinato alla preparazione di mozzarella di bufala campana. In: Atti Convegno Internazionale "QUALICIBI, Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" Positano (SA), 28–30 maggio 2008, p.95-99. ISBN: 978-88-901055-5-5.
- 101. Di Renzo T., Lombardi V., Gammariello D., Succi M., Reale A., Tremonte P., Sorrentino E., Coppola R., Grazia L. -2008- Influenza di differenti modalità di confezionamento sulla shelf-life della mozzarella di bufala. In: Atti Convegno Internazionale "QUALICIBI, Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" Positano (SA), 28–30 maggio 2008, p.78-85. ISBN: 978-88-901055-5-5.
- 102. Succi M., Tremonte P., Reale A., Pannella G., Florio C., D'Amico I., Coppola R., Sorrentino E. -2008- Capacità di sviluppo e specificità del pattern proteico di parete di batteri lattici in presenza di differenti sostanze prebiotiche. In: Atti Convegno Internazionale "QUALICIBI, Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" Positano (SA), 28–30 maggio 2008, p.70-74. ISBN: 978-88-901055-5-5.
- 103. Tremonte P., Amadoro C., Lombardi V., Tipaldi L., Di Renzo T., Reale A., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. –2008- Approcci biotecnologici per la conservazione di carni bufaline. In: Atti Convegno Internazionale "QUALICIBI, Cibi di ieri e di domani: qualità e

- 116. Salimei E., Succi M., Sorrentino E., Grazia L., Gammariello D., Maglieri C., Coppola R. 2005 Latte di asina e benessere: il futuro è già iniziato. In atti Convegno Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili, Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo, 300-303.
- 117. Reale A., Sorrentino E., Maiuro L., Coppola R. 2005 Sviluppo e applicazione di nuove tecnologie di conservazione per tartufi. In atti Convegno Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili, Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo, 132-137.
- 118. Sorrentino E., Reale A., Mazzeo A., Coppola R. 2005 MAP e irraggiamento: nuove tecnologie di conservazione per prodotti ittici. In atti Convegno Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili, Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo, 109-114
- 119. Sorrentino E., Salimei E., Succi M., Gammariello D., Di Criscio T., Panfili G., Coppola R. 2005 Heat treatement of ass's milk, a hypoallergenic food for infancy. In Proceedings of "Technological Innovation and Enhancement of Marginal Products" by Severini C., De Pilli T., Giuliani R., 569-574.
- 120. Maiuro L., Reale A., Gammariello D., Coppola R., Sorrentino E. 2005 SEM: a tool to investigate the microbial contamination of truffles. In Proceedings of "Technological Innovation and Enhancement of Marginal Products" by Severini C., De Pilli T., Giuiani R., 575-580.
- 121. Coppola R., Reale A., **Sorrentino E.**, Succi M. 2003 Biodiversità microbica in impasti acidi molisani In atti 5° Convegno AISTEC Cereali: Scienza e benessere dal campo alla tavola. Alghero, 26-28 Giugno, 43-52.
- 122. Succi M., **Sorrentino E.**, Coppola R., Nanni M., Chiavari C., Grazia L. 2002 I formaggi a lunga stagionatura prodotti con latte crudo: una fonte di batteri utili. Convegno "Il formaggio: tecnologia, maturazione e caratterizzazione". Parma, 29 ottobre, 89-98.
- 123. Coppola R., Salimei E., **Sorrentino E.**, Nanni M., Succi M, Belli Blanes R., Grazia L. 2001 Latte di asina: un substrato ideale per la preparazione di bevande probiotiche. 36° Simposio Internazionale di Zootecnia, "Prodotti di origine animale: qualità e valorizzazione del territorio" a cura di Greppi G.F. e Enne G., 57-61.
- 124. Marconi E., **Sorrentino E.**, Mastrocola L., Coppola R. 1999 Sviluppo di un sistema di idrolisi a microonde per la rapida determinazione dell'acido meso-diamminopimelico nei batteri lattici In: Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare.1108-1114.
- 125. Nanni M., Coppola R., Iorizzo M., Sorrentino A., **Sorrentino E.**, Grazia L. -1996- La microflora lattica nella maturazione del formaggio Parmigiano Reggiano. Atti Convegno "La maturazione dei formaggi", Parma 21 novembre, 89-98.
- 126. Coppola R., Nanni M., Iorizzo M., Sorrentino A., Sorrentino E., Grazia L. 1996 Enumeration of thermophilic lactic acid bacteria in ripened cheeses produce from raw milk. Atti del 3nd Plenary Meeting of the AIR Program, Thessaloniki, 10-12 ottobre, 121-124.
- 127. Coppola R., Nanni M., Iorizzo M., Sorrentino A., Sorrentino E., Giagnacovo B., Grazia L. 1996 Chemical and microbiological features of Parmigiano Reggiano cheese. Meeting of the Air Program. Thiene, 10-11 may.
- 128. Coppola R., Nanni M., Iorizzo M., Sorrentino A., Sorrentino E., Grazia L. 1995 Identification of non starter lactic acid bacteria isolated during the ripening of "Parmigiano Reggiano" cheese. Atti del 2nd Plenary Meeting of the AIR Program, Vitoria, 30 novembre 2 dicembre, 69-81.
- 129. Salzano G., Coppola R., **Sorrentino E.**, Iorizzo M., Maddonni F., Grazia L. 1995 Biodiversità microbica in Soppressata Molisana. Atti Convegno "Biodiversità microbica: aspetti tassonomici, biotecnologici e metodologici". Reggio Emilia, 26-27 ottobre, 259-262.
- 130. Coppola R., Sorrentino E., Salzano G., Iorizzo M., Sorrentino A., Grazia L. 1995 Identificazione e biotipizzazione di lattobacilli mesofili isolati da Parmigiano Reggiano. Atti Convegno "Biodiversità microbica: aspetti tassonomici, biotecnologici e metodologici". Reggio Emilia, 26-27 ottobre, 155-158.
- 131. Coppola R., Nanni M., Iorizzo M., Sorrentino A., Sorrentino E., Salzano G., Grazia L. -1995 Microorganisms occurring during the first stages of "Parmigiano Reggiano" cheese

- Coppola R. -2013- Distribution of antibiotic resistance faits in the *Lactobacillus casei* group and their genetic basis. In abstract congresso 5th Congress of the FEMS, Leipzig, Germany, July, 21 -25, 2013;
- 146. Messia M.C., Gioia P., Testa B., Lombardi S.J., Tremonte P., Iorizzo M., Succi M., Sorrentino E., Coppola R., Marconi E. -2015- Phenolic composition and antimicrobial activity of wheat germ extract. In abstract del Congresso ICC/AISTEC "Grains for feeding the world", Milan, 1-3 July 2015, p. 182;
- 147. Pannella G., Tipaldi L., Tremonte P., Succi M., Russo A., Coppola R., **Sorrentino E.** 2013 Beer-spoilage lactic acid bacteria in artisanal Italian beer. International Congress Microbial Spoilers in Food 2013, Quimper France, July, 1st 3rd, 2013;
- 148. Succi M., Tremonte P., Reale A., Pannella G., Tipaldi L., Di Renzo T., levoli C., Coppola R., **Sorrentino E.** -2013- Caratteristiche microbiologiche del Pane di Montecalvo Irpino. In: Un mondo di cereali. Potenzialità e sfide. Bergamo, 12 14 Giugno 2013, p. 97;
- 149. Pannella G., Pardo R., Sorrentino E., Coppola R., Fraternali F. 2012 Towards bioinformatics tools to ascertain the authenticity of traditional food. In: Atti del Convegno ALTRIFORMAGGI Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29 novembre 1 dicembre, p. 6, ISBN 9788896394083;
- 150. Tremonte P., Pannella G., Falasca L., Tipaldi L., Succi M., Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. 2012 Latte crudo: rischi e opportunità. In: Atti del Convegno ALTRIFORMAGGI Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29 novembre 1 dicembre, p. 10, ISBN 9788896394083;
- 151. Mazzeo A., Sorrentino E., Tremonte P., Succi M., Coppola R. 2012 Predisposizione di supporti immunoadsorbenti innovativi per lo sviluppo di un test per diagnosi rapida di tubercolosi bovina. In: Atti del Convegno ALTRIFORMAGGI Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29 novembre 1 dicembre, p. 16, ISBN 9788896394083;
- 152. Tremonte P., Tipaldi L., Pannella G., Succi M., La Fianza G., Coppola R., **Sorrentino E.** 2012- Valutazione dell'influenza delle condizioni di stagionatura sui parametri di qualità di formaggi a pasta filata semi stagionati. In: Atti del Convegno ALTRIFORMAGGI Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29 novembre 1 dicembre, p. 31, ISBN 9788896394083;
- 153. Rossi F., **Sorrentino E.**, Coppola R. 2012 Caso studio su formaggi tipo grana con gonfiore tardivo: non solo clostridi. In: Atti del Convegno ALTRIFORMAGGI Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29 novembre 1 dicembre, p. 38, ISBN 9788896394083;
- 154. D'Alonges S., Gagliardi R., Maiuro L., **Sorrentino E**. 2012 Sensibilità di *Streptococcus thermophilus* a batteriofagi di origine casearia. In: Atti del Convegno ALTRIFORMAGGI Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29 novembre 1 dicembre, p. 40, ISBN 9788896394083;
- 155. Niro S., Fratianni A., Mignogna R., Tremonte P. Sorrentino E., Panfili G. 2012 Innovazione di prodotto per la realizzazione di caciocavalli a partire da latti misti. In: Atti del Convegno ALTRIFORMAGGI Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29 novembre 1 dicembre, p. 51, ISBN 9788896394083;
- 156. Boscaino F., Nazzaro M., Niro S., Zurlo N., Di Renzo T., Tremonte P. Sorrentino E., Volpe M.G., Pizzano R., Coppola R. 2012 Caciocavallo podolico e innovazione di filiera primi risultati sul formaggio. In: Atti del Convegno ALTRIFORMAGGI Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29 novembre 1 dicembre, p. 55, ISBN 9788896394083;
- 157. Sorrentino E., Tremonte P., Succi M., Pannella G., Tipaldi L., Maiuro L., Coppola R. 2012
 Latte crudo tra mito e realtà. In: Riassunti 40° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. Riccione, 7-10 ottobre, p. 134;
- 158. Pannella G., Tremonte P., Succi M., Tipaldi L., Petrone M., Maiuro L., Coppola R.,

- nutrizione", Aci Castello Cannizzaro (CT), 11-13 maggio 2011.
- 174. Sorrentino E., Di Renzo T., Succi M., Reale A., Tremonte P., Coppola R., Salimei E. Colavita G. 2010 Microbiological characteristics of raw ass's milk: manual vs. machine milking. In: Book of Abstracts of the 61st Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Heraklion Crete, Grece, 23-27 agosto 2010, p. 44, ISBN/ISSN: 978-90-8686-152-1, doi: 10.3920/978-90-8686-708-0.
- 175. Colavita G., Amadoro C., Maglieri C., **Sorrentino E.**, Varisco G., Salimei E. 2010 Hygiene and health parameters of donkey's milk. In: Book of Abstracts of the 61st Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Heraklion Crete, Greece, 23-27 agosto 2010, p. 44, ISBN/ISSN: ISBN 978-90-8686-152-1, doi: 10.3920/978-90-8686-708-0.
- 176. Niro S., Panfili G., Fratianni A., **Sorrentino E.**, Coppola R., Tremonte P. 2009 Free amino acids in "pasta filata" cheeses made from milk of different origin. In Convegno Internazionale: Methods and issues in cheese authenticity studies: a workshop. Avellino 3-5 settembre p. 54.
- 177. Panfili G., Niro S., Fratianni A., Tremonte P., **Sorrentino E.**, Schiavone M. -2009- Methods for the evaluation of innovative drying techniques of "pasta filata" cheeses. In Convegno Internazionale: Methods and issues in cheese authenticity studies: a workshop. Avellino 3-5 settembre p. 53.
- 178. Panfili G., Fratianni A., Mignogna R., Di Criscio T., Di Renzo T., **Sorrentino E.** 2009 *cistrans*-retinol isomerization as a process marker in "pasta filata" cheeses. In Convegno Internazionale: Methods and issues in cheese authenticity studies: a workshop. Avellino 3-5 settembre p. 52.
- 179. Di Renzo T., Di Luccia A., Succi M., Reale A., Tremonte P., Trani A., Capilongo V., Coppola R., **Sorrentino E.** 2009 The flavour profile of Mozzarella cheese: natural vs. defined starter cultures. In Convegno Internazionale: Methods and issues in cheese authenticity studies: a workshop. Avellino 3-5 settembre p. 43.
- 180. Di Renzo T., Grasso M.L., Niro S., Reale A., Tremonte P., Panfili G., Sorrentino E., Coppola R., Succi M. -2009- Diversity of Caciocavallo cheese produced in different regions of Southern Italy. In Convegno Internazionale: Methods and issues in cheese authenticity studies: a workshop. Avellino 3-5 settembre p. 42.
- 181. Di Criscio T., Fratianni A., Niro S., Tremonte P., Di Renzo T., Sorrentino E., Panfili G. -2009-Produzione di formaggi tradizionali a pasta filata a partire da latte di diversa origine. In: 9 Convegno CISETA: Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli alimenti. Milano, 11-12 giugno.
- 182. Reale A., Succi M., Maiuro L., Tremante P., Coppola R., **Sorrentino E.** 2008 Studio del microbiota del *Tuber aestivum*. Convegno Internazionale "QUALICIBI, Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" Positano (SA), 28–30 maggio.
- 183. Tremonte P., Succi M., Reale A., Tipaldi L., Florio C., Sorrentino E., Coppola R. 2008 Azione antimicrobica espressa da Lactobacillus sakei nei confronti di Brochothrix thermosphacta e Pseudomonas spp. Convegno Internazionale "QUALICIBI, Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" Positano (SA), 28–30 maggio.
- 184. **Sorrentino E.,** Coppola R., Coppola S., Grazia L. 2008 II Progetto: Innovazione tecnologica della filiera bufalina. Convegno Internazionale "QUALICIBI, Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" Positano (SA), 28–30 maggio.
- 185. Vergalito F., Reale A., Tremonte P., **Sorrentino E.,** Succi M., Pacifico S., Coppola R., Randazzo C.L., Restuccia C., Caggia C. 2007 Ochratoxin A reduction in "Malvasia delle Lipari" wine by *Lactobacillus plantarum* strains. Il Simposio Internazionale "Malvasie del Mediterraneo" Salina (Me) 2-6 ottobre.
- 186. Di Criscio T., Fratianni A., Siconolfi T., Cinquanta L., Gammariello D., Sorrentino E., Panfili G. 2006 Produzione di gelato funzionale "simbiotico" mediante utilizzo di inulina e microrganismi potenzialmente probiotici. VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti Alba, 7-10 novembre.
- 187. Reale A., Tremonte P., **Sorrentino E.**, Coppola R., Greiner R. –2006 Role of lactic acid bacteria on phytate degradation in vitro and durino cereal dough fermentation. 3rd International Symposium on Sourdough "From tradition to innovation" Bari, 25-28 ottobre.

- 204. **Sorrentino E.**, Coppola R., Rossi F., Iorizzo M., Grazia L. 1995 Potere acidificante di lattobacilli mesofili. 25° Congresso Naz. della S.I.M. Alghero, 27-30 settembre.
- 205. lorizzo M., Coppola R., **Sorrentino E.**, Grazia L. 1995 Microflora delle paste acide molisane. 25° Congresso Naz. della S.I.M. Alghero, 27-30 settembre.
- 206. Coppola R., Iorizzo M., Sorrentino A., **Sorrentino E.**, Grazia L. 1995 Criotolleranza di lattobacilli mesofili. 25° Congresso Naz. della S.I.M. Alghero, 27-30 settembre.
- 207. Ranalli G., Coppola R., **Sorrentino E.**, Dellaglio F., Sorlini C. 1994 Development of a rapid method based upon bioluminescence as estimate of quality on raw and fresh pasteurised milks. 7th International Congress of Bacteriology and Applied Microbiology Division. Praga, 3-8 luglio.
- 208. Coppola R., Sorrentino E., Rossi F., Salzano G., Dellaglio F., Sorlini C. 1993 Effect of storage conditions on shelf-life of mozzarella cheese. Food Micro '93 "Novel Approaches towards Food Safety Assurance" 15th International Symposium The International Committee on Food Microbiology and Hygiene. Bingen / Rhine, 31 agosto 3 settembre.
- 209. Coppola R., Ranalli G., Rossi F., Sorrentino E., Sorlini C., Dellaglio F. 1993 Assesment of a rapid method to evaluate microbial presence in pasteurized milk. Food Micro '93 "Novel Approaches towards Food Safety Assurance" 15th International Symposium The International Committee on Food Microbiology and Hygiene. Bingen / Rhine, 31 agosto 3 settembre.
- 210. Sciancalepore V., Capilongo V., Sorrentino E. 1990 Alcuni aspetti della produzione di latte pastorizzato al consumo. I° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Giardini-Naxos, 9-13 ottobre.

Poster

- 211. Mazzeo A., **Sorrentino E.**, Musci G. -2011 Exploiting molecular competition between two solid phases for the rapid immunological diagnosis of pulmonary and non-pulmonary tuberculosis. Workshop on TB and HIV Diagnostics in Adult and Pediatric Populations. Silver Spring, Maryland, USA, 28 30 June.
- 212. Reale A., **Sorrentino E.**, Iaffaldano N., Rosato M.P., Ragni P., Coppola R., Capitani D., Sobolev A.P., Tremonte P., Succi M., Mannina L. 2008 L'NMR: un utile strumento per valutare le freschezza dei prodotti ittici. Workshop su Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti. Campobasso, 22-23 maggio 2008.
- 213. D'Amico I., Mannina L., Sobolev A. P., Capitani D., Iaffaldano N., Rosato M.P., Ragni P., Reale A., Sorrentino E., Pacifico S., Coppola R. 2008 Profilo Metabolico degli estratti della Spigola (*Dicentrarchus labrax*) mediante risonanza magnetica nucleare. Workshop su Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti. Campobasso, 22-23 maggio 2008.
- 214. Grazia L., Coppola R., Sorrentino E., Tremonte P., Iorizzo M., Santoro E., Capilongo V: -2001- Innovazioni tecnologiche nelle produzioni tradizionali di soppressata molisana. Convegno conclusivo POM A19 e B22. Pani e salami: nuove ricette per antichi sapori. Positano 24-26 ottobre.
- 215. Coppola R., Grazia L., Sorrentino E., Reale A., Romano C., Succi M., Czarcazynska B., Sorrentino A.–2001- Formulazione di nuovi starter per la riduzione dei tempi di lievitazione. Convegno conclusivo POM A19 e B22. Pani e salami: nuove ricette per antichi sapori. Positano 24-26 ottobre.
- 216. Grazia L., Coppola R., Sorrentino E., Tremonte P., Iorizzo M., Santoro E., Capilongo V: -2001- Caratteristiche microbiologiche e tecnologiche della soppressata del Molise. Convegno conclusivo POM A19 e B22. Pani e salami: nuove ricette per antichi sapori. Positano 24-26 ottobre.
- 217. Coppola R., Grazia L., Sorrentino E., Reale A., Romano C., Succi M., Czarcazynska B., Sorrentino A.–2001- Caratterizzazione di paste acide molisane. Convegno conclusivo POM A19 e B22. Pani e salami: nuove ricette per antichi sapori. Positano 24-26 ottobre.
- 218. Reale A., Sorrentino A., Succi M., Sorrentino E., Grazia L., Coppola R. –2001-Caratteristiche di interesse tecnologico di lieviti e batteri lattici isolati da impasti acidi.