

CURRICULUM PROFESSIONALE PROF. ALDO CORSETTI

Aldo Corsetti si è laureato in Scienze Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, dove ha anche conseguito il titolo di Dottore di Ricerca (Ph. D.) in "Biotecnologie degli Alimenti". Nel 2001 ha fatto parte del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca Internazionale Italia - Irlanda "*Biotechnology of lactic acid bacteria: genetic engineering and enzymology*".

Attualmente è professore ordinario di Microbiologia Agraria (SSD AGR/16) presso la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo e membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Scienze degli Alimenti".

- Dal 2006 al 2013, presso l'Ateneo di Teramo, ha ricoperto l'incarico di responsabile di Facoltà per il programma Erasmus; dal 2013 al 2016 è stato membro, in qualità di esperto scientifico, dell'Osservatorio della Ricerca di Ateneo.
- Dal 2012 al 2014, in rappresentanza dell'Università degli Studi di Teramo, è stato membro del comitato tecnico scientifico (CTS) dell'ITS per l'Agroalimentare.
- Dal 2009 al 2014 è stato membro dell'Osservatorio per la Ricerca della società scientifica SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale) e, da Ottobre 2015 a Dicembre 2018, è stato membro del Consiglio Direttivo della suddetta società.
- Dal 2015 al 2019 è stato Presidente del Corso di Laurea triennale in Biotecnologie.
- Da Novembre 2019 è Presidente del Presidio della Qualità e Delegato del Rettore alle politiche per l'Assicurazione della Qualità.
- Nell'ultimo quinquennio è stato responsabile scientifico della ricerca in progetti finanziati dal MIUR.

-Svolge attività di ricerca nell'ambito della microbiologia, con particolare riferimento agli alimenti fermentati e alle popolazioni di microrganismi pro-tecnologici (soprattutto batteri lattici). Le attività sono essenzialmente riferibili a due linee complementari: 1) identificazione di batteri lattici e lieviti associati agli alimenti fermentati (formaggi, lattici fermentati, olive da tavola, lieviti naturali) mediante metodi coltura-dipendenti e coltura-indipendenti, tipizzazione molecolare di tali microrganismi tramite tecniche basate sulla PCR, e studio dei caratteri fisiologici e tecnologici di interesse per la produzione e conservazione degli alimenti fermentati; 2) approfondimento delle caratteristiche probiotiche di batteri lattici (e, in alcuni casi, lieviti) isolati da alimenti fermentati, con particolare riferimento all'attività antigenotossica e, più recentemente, al metabolismo dei sali/acidi biliari (attività BSH), alle interazioni microrganismo-ospite e all'effetto della dieta sulla struttura del microbiota intestinale e sulla geno- cito- tossicità rilevata in campioni fecali.

- E' inventore per il brevetto "Starter per la deamarizzazione biologica delle olive da mensa" (Attestato di brevetto per invenzione industriale n. 0001428559).

- E' "Assistant Specialty Chief Editor" della rivista internazionale "Frontiers in Food Microbiology", Editore Associato della rivista "Annals of Microbiology" e membro dell'Editorial Board delle riviste "International Journal of Food Microbiology - IJFM", "The Open Bioactive Compounds Journal", "The Scientific World Journal" e "American Journal of Agricultural Science and Technology".

- E' frequentemente consultato da riviste internazionali per svolgere attività di referee su articoli aventi per oggetto la microbiologia degli alimenti.

- E' autore e co-autore di 235 pubblicazioni, delle quali 123 recensite dall'ISI (Institute for Scientific Information of Philadelphia). Gli indici bibliometrici di riferimento sono: pubblicazioni indicizzate = 123; numero di citazioni = 6478; h index = 44 (fonte SCOPUS).

Teramo, 27-10-2020





CV FRANCESCA CLEMENTI

Professore Ordinario di Microbiologia Agraria

ATTIVITA' ACCADEMICA

-1976: Laurea in Scienze Biologiche presso l'Università di Perugia con 110/110 e lode.

1978-1981: Borsa di studio del CNR, presso l'Università di Perugia.

1981-1988: Ricercatore Universitario confermato (Microbiologia Agraria) presso l'Università di Perugia.

1988-1994: Professore Associato (Microbiologia Agraria) presso l'Università della Basilicata, prima e l'Università di Perugia, poi.

1994-1997: Professore Straordinario (Microbiologia agroalimentare e ambientale) presso l'Università della Basilicata.

1997-oggi: Professore Ordinario (Microbiologia agroalimentare e ambientale, oggi Microbiologia Agraria) presso l'Università di Ancona, oggi Università Politecnica delle Marche (UNIVPM).

-2003 (01/07) – 2008 (30/06): Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti, UNIVPM

-2008 (01/07)-2011 (30/06): Direttore del Dipartimento SAIFET, UNIVPM.

-2007 – 2010: componente del Senato Accademico, UNIVPM.

-2014-2016 (17/04): delegata del Rettore di UNIVPM per EXPO 2015

2016 (18/04)-2018: delegata del Rettore di UNIVPM per la valorizzazione dei risultati di EXPO 2015.

ATTIVITA' SCIENTIFICA ed EDITORIALE

L'attività scientifica riguarda tematiche di Microbiologia generale e applicata; in particolare, di Microbiologia alimentare (microrganismi negli alimenti, loro ruolo, strumenti di monitoraggio e controllo).

E' autore di 1 brevetto e oltre 300 pubblicazioni comprendenti articoli su riviste internazionali e nazionali, pubblicazioni in monografie e in atti di Convegni internazionali e nazionali, abstracts in atti di Convegni internazionali e nazionali.

La sua attività scientifica risulta documentata nella banca dati internazionale SCOPUS con: **146 pubblicazioni e un h-index pari a 32** (al: **28/10/2020**)

Nel 1999 e nel 2000, è stata Esperto valutatore di Progetti Europei nell'ambito del 5° Programma Quadro

Dal 2004 al 2006 è stata Componente del Direttivo della Società nazionale di Microbiologia Agro alimentare e ambientale e, dal 2008 al 2012, componente della Giunta della Società Italiana di Microbiologia (SIM) e componente del Direttivo della "Society of Microbial Ecology and Disease" (SOMED)

Dal 2010 al 2012 è stata Componente dell'Editorial Board di "Annals of Microbiology", Springer

E' stata ed è responsabilità di numerosi Progetti di Rilevanza Nazionale, ammessi a finanziamento sulla base di bandi competitivi nazionali che prevedono la revisione (anonima) tra pari (peer review).

In particolare, dal 2000 al 2020, è stata:

- Coordinatore Nazionale e Responsabile di Unità di un Progetto PRIN-MIUR
 - o (PRIN 2006) " Microbial cultures and strategies aimed to guarantee safety and healthy of dairy products" -

-Responsabile di Unità Operativa Locale di: 4 Progetti di rilevanza Nazionale (PRIN) banditi dal Ministero della Ricerca e della Università (MIUR):

- PRIN 2015 Processing for healthy cereal foods (ProHealthCereals)
- PRIN 2010-11 "Omnivore, vegetarian and vegan diets: a survey on bacterial biodiversity of foods and occurrence of transferable antibiotic resistances in human feces and saliva" –
- PRIN 2004 "Quality parameters in Italian meat products"
- PRIN 2000 " Interactions between bacteria and unicellular and filamentous fungi in food systems"

e di un Progetto Nazionale del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali (MIPAF – 2001):

- "Preservation of the characteristic microflora of Italian cheeses

Premi e riconoscimenti:

-1988: vince il premio "Luigi Perdisa" di 10 milioni di Lire, destinato da Edagricole e Università di Bologna a giovani ricercatori come riconoscimento della attività scientifica.

Ancona, 28/10/2020

Prof. Francesca Clementi



Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Milena Sinigaglia**
Indirizzo(i) Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Via Napoli 25 - 71122 Foggia, Italia
Telefono(i) 320-4394679
E-mail milena.sinigaglia@unifg.it
Cittadinanza Italiana
Luogo di nascita San Giovanni Rotondo (FG)
Data di nascita 16/05/1962
Sesso F

Esperienza professionale

Date	dal 2015 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Presidente del Consiglio di amministrazione
Nome e indirizzo del datore di lavoro	DARe (Distretto Tecnologico Agro-alimentare Regionale-Puglia)
Date	Dal 1/11/2013
Lavoro o posizione ricoperti	Prorettore vicario
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia
Date	Dal 01/02/2012
Lavoro o posizione ricoperti	Associate Editor per Italian Journal of Food Science
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Chiriotti Editori
Date	Dal 1/11/2008 al 31/05/2012- 31/10/2019-14/10/2020
Lavoro o posizione ricoperti	Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Direttore del Dipartimento SAFE
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia
Date	Dal 1/05/2005
Lavoro o posizione ricoperti	Professore di prima fascia per il SSD AGR/16
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia

Date Dal 1/10/2001 al 30/04/2005
Lavoro o posizione ricoperti Professore di seconda fascia per il SSD AGR/16
Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia

Date Dal 16/10/1993 al 30/09/2004
Lavoro o posizione ricoperti Ricercatore universitario per il SSD AGR/16
Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia

Istruzione e formazione

Date 1990-1993
Titolo della qualifica rilasciata Dottorato di ricerca in Biotecnologie degli alimenti (VI ciclo)
Tesi finale "Composizione in acidi grassi di lieviti: relazioni con l'adattamento ambientale ed il metabolismo".
Tutor: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Bologna

Date 1989-1990
Titolo della qualifica rilasciata Diploma di Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari, con la votazione di 70/70
Tesi finale "Selezione di ceppi di Saccharomyces cerevisiae per la produzione di etanolo ad alta temperatura.
Relatore: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Bologna

Date 15/07/1987
Titolo della qualifica rilasciata Laurea in Scienze Agrarie (V.O.)
Tesi finale "Processi morbidi di stabilizzazione termica: problemi connessi con la termoresistenza dei lieviti".
Relatore: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Bologna

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Inglese

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
B2	C1	B2	B2	C1

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze tecniche

Publicazioni	<p>E' co-autore di circa 400 pubblicazioni scientifiche nazionali e internazionali, di cui 253 recensite su Scopus (citazioni 5139; h-index, 39)</p> <p>Dal 2019: Responsabile della Convenzione finanziata dalla Regione Puglia: "Studio dei determinanti genetici per un invecchiamento di successo nella popolazione pugliese di anziani in buona salute. Fattori predittivi di buona salute nell'anziano sano" (durata 7 anni)</p> <p>Dal 2019: Responsabile scientifico del progetto "Valorizzazione di specie ittiche affumicate mediante tecniche tradizionali ed innovative" (durata 12 mesi)- Regione Puglia</p> <p>2014-15: Componente del comitato tecnico –scientifico per il progetto AFIE (Apulian Food Innovation Excellence)</p> <p>2011-2014: responsabile dell'unità di ricerca dell'Università di Foggia del progetto di ricerca industriale (PON01_01409) dal titolo: "Innovazioni di processo e di prodotto per incrementare i profili di sicurezza e per diversificare la gamma dei prodotti (freschi e stagionati) a base di carne suina".</p> <p>2011-2014: responsabile nazionale del progetto di formazione (PON01_00851) dal titolo "Biotecnologie per l'industria casearia".</p> <p>2009-2010-2011: responsabile nazionale del progetto di ricerca industriale finanziato dal Miur dal titolo: "Bioinnovazioni per il fiordilatte tipico pugliese".</p> <p>2007: responsabile del progetto esplorativo, finanziato dalla Regione Puglia, dal titolo "Selezione e caratterizzazione di batteri lattici ad attitudine probiotica da impiegare nella fermentazione di olive da mensa".</p> <p>2006: responsabile del progetto finanziato dalla Fondazione CariPuglia dal titolo "Impiego di molecole naturali per il prolungamento della vita commerciale di fiordilatte e mozzarella di bufala pugliese".</p> <p>2004-2006: responsabile del progetto di ricerca, finanziato dall'Università di Foggia, dal titolo: "Impiego di molecole naturali in frutta minimamente processata".</p> <p>2004-2005: responsabile nazionale del PRIN dal titolo "Sviluppo di film biodegradabili ad alta barriera".</p> <p>2003-2004-2005: responsabile dell'unità di ricerca dell'Università degli Studi di Foggia nel progetto di ricerca industriale "Sistemi Anti-Biofouling a Ridotto Impatto Ambientale" (SABRIA).</p> <p>2002-2003: responsabile dell'unità operativa del PRIN dal titolo "Amine biogene nelle olive da tavola: caratterizzazione dei microrganismi produttori e studio delle variabili chimico-fisiche e di processo che ne influenzano la produzione" nell'ambito del progetto «Amine biogene negli alimenti: ruolo dei microrganismi e dei fattori che ne condizionano il metabolismo» (Responsabile nazionale del progetto: prof.ssa G. Suzzi, Università di Teramo).</p> <p>2002-2003: responsabile del progetto di ricerca finanziato dall'Università di Foggia dal titolo: "Modelli matematici per la previsione degli arresti di fermentazione".</p> <p>2002: responsabile scientifico di un contratto di ricerca commissionata dalla Società Consortile per Azioni PASTIS-CNRSM nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo "Innovazione di processo per la produzione di alimenti disidratati".</p> <p>1998-1999: responsabile di un progetto di ricerca finanziato dall'Università di Bari dal titolo: "Studio dell'evoluzione delle comunità microbiche associate a prodotti della IV gamma a base di frutta in rapporto alle condizioni di conservazione e di processo".</p>
--------------	---

Interessi di ricerca

- Studio di metodologie non convenzionali per la sicurezza igienica e la stabilità microbiologica di prodotti di frutta fresca pronta per il consumo.
- Modellazione degli effetti di variabili chimico-fisiche, compositive e di processo sulla crescita, l'attività metabolica e la sopravvivenza di microrganismi degradativi e patogeni sia in sistemi modello che in alimenti.
- Metodologie innovative per il controllo di alteranti e patogeni in sistemi modello e in alimenti:
- Biofilm microbici
- Selezione di starter e microrganismi probiotici
- *Bioremediation* delle acque di vegetazione
- Modelli matematici per la previsione di arresti di fermentazione.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali (facoltativo)" e s.mi. e ai sensi del .Regolamento 2016/679.

Milena Sinigaglia

ALLEGATO. Pubblicazioni più significative 2015-2020

1. Bevilacqua A., de Stefano F., Augello S., Pignatiello S., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2015). Biotechnological innovations for table olives. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 66, 127-131.
2. Speranza B., Bevilacqua A., Corbo M.R., Altieri C., Sinigaglia M. (2015) Selection of autochthonous strains as promising starter cultures for Fior di Latte cheese, a traditional cheese of Southern Italy. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95, 88-97.
3. Bevilacqua A., Ciuffreda E., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2015). Spore inactivation and DPA release in *Alicyclobacillus acidoterrestris* under different stress conditions. *Food Microbiology*, 46, 299-306.
4. Casanova F.P., Bevilacqua A., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2015). Study of the fermentative activity of promising yeasts for cereal based beverages using CO₂ headspace analysis. *Czech Journal of Food Science*, 33, 8-12-
5. Petruzzi L., Corbo M.R., Baiano A., Beneduce L., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2015). *In vivo* stability of the complex ochratoxin A - *Saccharomyces cerevisiae* starter strains. *Food Control*, 50, 516-520.
6. Speranza B., Racioppo B., Bevilacqua A., Beneduce L., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2015). Selection of autochthonous strains as starter cultures for fermented fish products. *Journal of Food Science*, 80, M151-M160.
7. Perricone M., Arace E., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2015). Bioactivity of essential oils: a review on their interaction with food components. *Frontiers in Food Microbiology*, dx.doi.org/10.3389/fmicb.2015.00076
8. Speranza B., Racioppo A., Sinigaglia M., Corbo M.R., Bevilacqua A. (2015). Use of Central Composite Design in food microbiology: a case study on the effects of secondary phenolis on lactic acid bacteria from olives. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 66, 520-525.
9. Campaniello D., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Altieri C. (2015). Screening of *Propionibacterium* spp. for potential probiotic properties. *Anaerobe*, 34, 169-173.
10. Bevilacqua A., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2015). Combination of ultrasounds and antimicrobial compounds towards *Pichia* spp. and *Wickerhamomyces anomalus* in pineapple juice. *LWT-Food Science and Technology*, 64, 612-622.
11. Petruzzi L., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2015). Brewer's yeast in controlled and uncontrolled fermentation, with a focus on novel, non-conventional and superior strains. *Food Reviews International*, 10.1080/87559129.2015.1075211
12. Bevilacqua A., Corbo M.R., Speranza B., Di Maggio B., Gallo M., Sinigaglia M. (2015). Functional starter cultures for meat: a case study on technological and probiotic characterization. *Food and Nutrition Sciences*, 6, 511-522.
13. Bachir Raho G., Benattouche Z., Bevilacqua A., Corbo M.R., Sinigaglia M., Pignatiello S. (2015). Inhibitory effects of *Echinacea angustifolia* essential oils on the growth of five pathogenic organisms: coliforms, *Pseudomonas* spp., *Saccharomyces cerevisiae*, *Zygosaccharomyces bailii* and *Lactobacillus plantarum*. *International Journal of Advanced Research in Botany*, 1, 10-14.
14. Ciuffreda E., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2015). *Alicyclobacillus* spp.: new insights on ecology and preserving food quality through new approaches. *Microorganisms*, 3, 625-640.
15. Bevilacqua A., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2015). A focus on the death kinetics in Predictive Microbiology: benefits and limits of the most important models and some tools dealing with their application in foods. *Foods*, 4, 565-580.
16. Bevilacqua A., Mischitelli M., Pietropaolo V., Ciuffreda E., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2015). Genotypic and phenotypic heterogeneity in *Alicyclobacillus acidoterrestris*: a contribution to species characterization. *Plos One*, DOI: 10.1371/journal.pone.0141228.
17. Petruzzi L., Baiano A., De Gianni A., Sinigaglia M., Corbo M.R., Bevilacqua A. (2015). Differential adsorption of ochratoxin A and anthocyanins by inactivated yeasts and yeast cell walls during simulation of wine aging. *Toxins*, 7, 4350-4365.
18. Bevilacqua A., Speranza B., Sinigaglia M., Altieri C. (2015). Effect of prebiotic compounds on the growth and survival of bifidobacteria in a laboratory medium. *Advance Journal of Food Science and Technology*, accepted for publication.
19. Corbo M.R., Campaniello D., Speranza B., Bevilacqua A., Sinigaglia M. (2015). Non-conventional tools to preserve and prolong the quality of minimally processed fruits and vegetables. *Coatings*, 5, 931-961.
20. Bevilacqua A., Casanova F.P., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2016). Using physical approaches for the attenuation of lactic acid bacteria in an organic rice beverage. *Food Microbiology*, 53, 1-8.
21. Corbo M.R., Bevilacqua A., Speranza B., Di Maggio B., Gallo M., Sinigaglia M. (2016). Use of alginate beads as carriers for lactic acid bacteria in a structured system and preliminary validation in a meat product. *Meat Science*, 111, 198-203.
22. Altieri C., Iorio M.C., Bevilacqua A., Sinigaglia M. (2016). Influence of prebiotics on *Lactobacillus reuteri* death kinetics under sub-optimal temperatures and pH. *International Journal of Food Nutrition and Sciences*, 67, 92-98.
23. Fuccio F., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2016). Using a polynomial model for fungi from table olives. *International Journal of Food Science and Technology*, 51, 1276-1283.
24. Bevilacqua A., Speranza B., Iorio M.C., Loi M., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2016). US-inactivation of foodborne bacteria: screening in distilled water and combination with citrus extract in skim milk. *LWT-Food Science and Technology*, 70, 135-141.
25. Russo P., Capozzi V., Spano G., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2016). Metabolites of microbial origin with an impact on health: ochratoxin A and biogenic amines. *Frontiers in Microbiology*, 7, 482.
26. Campaniello D., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2016). Using homogenization, sonication and thermo-sonication to inactivate fungi. *PeerJ*, 4, e2020.

27. Bevilacqua A., Corbo M.R., Sinigaglia M., Speranza B., Campaniello D., Altieri C. (2016). Effects of inulin, fructooligosaccharides/glucose, and pH on the shape of the death kinetic of *Lactobacillus reuteri* DSM 20016. *International Journal of Food Science and Technology*, 51, 2251-2259.
28. Bevilacqua A., Costabile A., Bergillos-Meca T., Gonzalez I., Landriscina L., Ciuffreda E., D'Agnello P., Corbo M.R., Sinigaglia M., Lamacchia C. (2016). Impact of gluten-friendly bread on the metabolism and function of in vitro gut microbiota in healthy humans and coeliac subjects. *PlosOne*, 11, e0162770.
29. Petruzzi L., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2016). Ochratoxin A removal by yeasts after exposure to simulated human gastrointestinal conditions. *Journal of Food Science*, 81, M2756-M2760.
30. Bevilacqua A., Cibelli F., Raimondo M.L., Carlucci A., Lops F., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2017). Fungal bioremediation of olive mill wastewater: using a multi-step approach to model inhibition or stimulation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97, 461-468.
31. Petruzzi L., Bevilacqua A., Corbo MR, Speranza B, Capozzi V, Sinigaglia M. (2017). A focus on quality and safety traits of *Saccharomyces cerevisiae* isolated from Uva di Troia grape variety. *Journal of Food Science*, 82, 124-133.
32. Landriscina L., D'Agnello P., Bevilacqua A., Corbo M.R., Sinigaglia M., Lamacchia C. (2017). Impact of Gluten-Friendly™ technology on wheat kernel endosperm and gluten protein structure in seeds by light and electron microscopy. *Food Chemistry*, 221, 1258-1268.
33. Racioppo A., Corbo M.R., Piccoli C., Sinigaglia M., Speranza B., Bevilacqua A. (2017). Ultrasound attenuation of lactobacilli and bifidobacteria: effect on some technological and probiotic properties. *International Journal of Food Microbiology*, 21, 243-278.
34. Speranza B., Racioppo A., Beneduce L., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2017). Autochthonous lactic acid bacteria with probiotic aptitudes as starter cultures for fish based products. *Food Microbiology*, 65-244-253.
35. Corbo M.R., Bevilacqua A., Speranza B., Gallo M., Campaniello D., Sinigaglia M. (2017). Selection of lactic acid bacteria for sausages: Design of a selection protocol combining statistic tools, technological and functional properties. *LWT-Food Science and Technology*, 81, 144-152.
36. Speranza B., Bevilacqua A., Corbo M.R., Sinigaglia M. (2017). A possible approach to assess acidification of meat starter cultures: a case study for some wild strains of *Lactobacillus plantarum*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97, 2691-2698.
37. Speranza B., Petruzzi L., Bevilacqua A., Gallo M., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2017). Encapsulation of active compounds in fruit and vegetable juice processing: current state and perspectives. *Journal of Food Science*, 82, 1291-1301.
38. Petruzzi L., Capozzi V., Berbegal C., Corbo M.R., Bevilacqua A., Spano G., Sinigaglia M. (2017). Microbial Resources and Enological Significance: Opportunities and Benefits. *Frontiers in Microbiology*, 8, 995
39. Petruzzi L., Campaniello D., Speranza B., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2017) Thermal treatments for fruit and vegetable juices and beverages: a literature overview. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16, 668-691.
40. Di Benedetto N., Corbo M.R., Campaniello D., Cataldi M., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Flagella Z. (2017). The role of Plant Growth Promoting Bacteria in improving nitrogen use efficiency for sustainable crop production: a focus on wheat. *AIMS Microbiology*, 3, 413-434
41. Speranza B., Sinigaglia M., Campaniello D., Corbo M.R., Bevilacqua A. (2017). Modelling the amounts of carbon dioxide in the headspace to assess the coliforms of mozzarella cheese. *Annals of Microbiology and Research*, 1, 4-8.
42. Arevalo-Villena M., Briones-Perez A, Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2017). Biotechnological application of yeasts in food science. Starter cultures, probiotic, and enzyme production. *Journal of Applied Microbiology*, 123, 1360-1372.
43. Costabile A., Bergillos-Meca T., Landriscina L., Bevilacqua A., Gonzalez I., Corbo M.R., Petruzzi L., Sinigaglia M., Lamacchia C. (2017). An *in vitro* fermentation study on the effects of Gluten Friendly™ bread on microbiota and short chain fatty acids of faecal samples from healthy and coeliac subjects. *Frontiers in Microbiology*, 8, article ID 1722.
44. Cibelli F., Bevilacqua A., Raimondo M.L., Campaniello D., Carlucci A., Ciccarone C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2017). Evaluation of fungal growth on olive-mill wastewaters treated at high temperature and by high pressure homogenization. *Frontiers in Microbiology*, volume 8, article 2515.
45. Speranza B., Campaniello D., Monacis N., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Symbiotic cream cheese supplemented with *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* and *Lactobacillus reuteri* and prebiotics. *Food Microbiology*, 72, 16-22.
46. Bevilacqua A., Petruzzi L., Perricone M., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Non-thermal technologies for fruit and vegetable juices and beverages. Overview and advances. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17, 2-62.
47. Bevilacqua A., Campaniello D., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo, M.R. (2018). Survival of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in synthetic brines. Studying the effects of salt, temperature and sugar through the approach of the Design of the Experiments. *Frontiers in Microbiology*, 9, article ID 240.
48. Bevilacqua A., Petruzzi L., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Changes of the cell surface hydrophobicity of *Lactobacillus acidophilus* La-5 in response to pH, temperature and inulin. *International Journal of Food Science and Technology*, 53, 1262-1268.
49. Campaniello D., Bevilacqua A., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Inactivation of *Salmonella enterica* in a rice beverage by ultrasound: study of the parameters affecting the antibacterial effect. *Food and Bioprocess Technology*, 11, 1139-1148.
50. Corbo M.R., Campaniello D., Speranza B., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2018). Neutralization of toxins by probiotics during the transit into the gut. Challenges and perspectives. *International Journal of Food Science and Technology*, 53, 1339-1351.
51. Baiano A., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R., Bevilacqua A. (2018). Fate of anthocyanins in the presence of inactivated yeasts and yeast cell walls during simulation of wine aging. *Journal of Food Science and Technology*, 55, 3335-3339.
52. Speranza B., Bevilacqua A., Campaniello D., Sinigaglia M., Musaico D., Corbo M.R., Lamacchia C. (2018). The impact of Gluten Friendly flour on the functionality of an active drink: viability of *Lactobacillus acidophilus* in a fermented milk. *Frontiers in Microbiology*, 9, article 2041.
53. Speranza B., Campaniello D., Bevilacqua A., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Viability of *Lactobacillus plantarum* on fresh-cut chitosan and alginate-coated apple and melon pieces. *Frontiers in Microbiology*, 9, article 2538.

54. Bevilacqua A., Racioppo A., Sinigaglia M., Speranza B., Campaniello D., Corbo M.R. (2019). A low-power ultrasound attenuation improves the stability of biofilm and hydrophobicity of *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *freudenreichii* DSM 20271 and *Acidipropionibacterium jensenii* DSM 20535. *Food Microbiology*, 78, 104-109.
55. Iorio M.C., Bevilacqua A., Corbo M.R., Campaniello D., Sinigaglia M., Altieri A. (2019). A case study on the use of ultrasound for the inhibition of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* in almond milk. *Ultrasound Sonochemistry*, 52, 477-483.
56. Bevilacqua A., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R., Lamacchia C. (2019). A preliminary report on the use of the Design of Experiments for the production of a synbiotic yogurt supplemented with Gluten Friendly™ flour and *Bifidobacterium infantis*. *Frontiers in Microbiology*, 10, article 226.
57. Bevilacqua A., Speranza B., Santillo A., Albenzio M., Gallo M., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2019). Alginate micro-encapsulation of *Lactobacillus casei* and *Bifidobacterium bifidum*: performances of encapsulated microorganisms and bead validation in lamb rennet. *LWT-Food Science and Technology*, 113, 108349.
58. Bevilacqua A., Campaniello D., Speranza B., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2019). Two non-thermal technologies for food safety and quality: ultrasound in comparison with high-pressure homogenization. Effects on microorganisms, advances and possibilities. *Journal of Food Protection*, accepted for publication
59. Altieri C., Campaniello D., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R., Bevilacqua A. (2019). Immobilization of *Saccharomyces cerevisiae* on apple pieces to produce cider. *Fermentation*, 5, 74; doi:10.3390/fermentation5030074.
60. Campaniello D., Speranza B., Bevilacqua A., Altieri C., Corbo M.R., Sinigaglia M. (2020). Industrial validation of a promising functional strain of *Lactobacillus plantarum* to improve the quality of Italian sausages. *Microorganisms*, 8(1), 116; <https://doi.org/10.3390/microorganisms8010116>.
61. Speranza B., Campaniello D., Petrucci L., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A., Corbo M.R. (2020). The inoculation of probiotics in vivo is a challenge: strategies to improve their survival, to avoid unpleasant changes or to enhance their performances in beverages. *Beverages*, 6, 20; doi:10.3390/beverages6020020.
62. Petrucci L., Corbo M.R., Campaniello D., Speranza B., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2020). Antifungal and antibacterial effect of propolis: a comparative hit for food-borne *Pseudomonas*, *Enterobacteriaceae* and fungi. *Foods*, 9, 559; doi: 10.3390/foods9050559.
63. Bevilacqua A., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2020). A preliminary report for the design of MoS (Micro-Olive-Spreadsheet), a user-friendly spreadsheet for the evaluation of the microbiological quality of Spanish-style Bella di Cerignola olives from Apulia (Southern Italy). *Foods*, 9(7), 848; <https://doi.org/10.3390/foods9070848>.
64. Bevilacqua A., Campaniello D., Speranza B., Racioppo A., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2020). Microencapsulation of *Saccharomyces cerevisiae* into alginate beads: a focus on functional properties of released cells. *Foods*, 9(8), 1051; doi:10.3390/foods9081051.
65. Campaniello D., Corbo M.R., Speranza B., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2020). Ultrasound-attenuated microorganisms inoculated in vegetable beverages: effect of strains, temperature, Ultrasound and storage conditions on the performances of the treatment. *Microorganisms*, 8, 1219; doi:10.3390/microorganisms8081219.
66. Campaniello D., Bevilacqua A., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2020). Alginate and gelatin-coated apple pieces as carrier for *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis*. *Frontiers in Microbiology*, accepted for publication.
67. Speranza B., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A., Corbo M.R. (2020). Ultrasonic modulation of technological and functional properties of yeast strains. *Microorganisms*, 8(9), 1399; <https://doi.org/10.3390/microorganisms8091399>.