

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Prof. **Maria Aponte**

Professore Associato di Microbiologia Agraria
Settore disciplinare 07 I1 - AGR/16 (Microbiologia Agraria)
Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-6770-0595>

Cognome	Aponte
Nome	Maria
Cittadinanza	Italiana
Data di nascita	20.09.1970
Luogo di nascita	
Codice Fiscale	
Residenza	
Recapiti telefonici	+39 0812539398 -
Fax	+39 0812539407
E-mail	aponte@unina.it
Pec	maria.aponte@personalepec.unina.it
Sito docenti unina	www.docenti.unina.it/maria.aponte
Lingue straniere conosciute	Inglese
Conoscenza dei sistemi informatici	Buona

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Indice dei contenuti

1. Sintesi

2. Studi

- 2.1. Laurea
- 2.2. Post-laurea
- 2.3. Dottorato

3. Esperienze lavorative

- 3.1. Esperienze accademiche
- 3.2. Esperienze extra-accademiche
- 3.3. Lavoro attuale

4. Esperienze e conoscenze acquisite

5. Temi di ricerca affrontati

6. Attività come responsabile tecnico-scientifico di progetti

- 6.1. Partecipazione a progetti in qualità di componente dell'unità operativa
- 6.2. Responsabile di convenzioni

7. Attività didattica

- 7.1. Didattica frontale
- 7.2. Esercitazioni e seminari
- 7.3. Didattica aggiuntiva
- 7.4. Seminari

8. Attività di tutoraggio

- 8.1. Relatore di tesi di laurea
- 8.2. Correlatore di tesi di laurea
- 8.3. Relatore di tesi di dottorato
- 8.4. Tutor di tirocinio

9. Commissioni

- 9.1. Commissioni didattiche d'esame
- 9.2. Commissioni scientifiche

10. Consulenze

11. Partecipazioni a convegni

- 11.1. Membro di comitati organizzatori
- 11.2. Interventi
- 11.3. Moderazione

12. Attività editoriale

- 12.1. Membro di Editorial board
- 12.2. Attività di reviewer

13. Pubblicazioni

- 13.1. Pubblicazioni in riviste internazionali
- 13.2. Pubblicazioni in riviste nazionali
- 13.3. Pubblicazioni in atti di convegni internazionali
- 13.4. Pubblicazioni in atti di convegni nazionali
- 13.5. Monografie
- 13.6. Capitoli in libri
- 13.7. Atti di Convegno

14. Titoli

1. Sintesi

Consegue la Laurea in Scienze Agrarie nel 1995, Diploma di Scuola di Specializzazione in Biotecnologie Agro-alimentari, con indirizzo chimico analitico nel 1998 e, dopo 7 mesi in Inghilterra presso l'Institute for Food Research, inizia, nel 2000, il Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (XV ciclo). Da ottobre 2000, previa interruzione del dottorato, avvia una collaborazione con il Consorzio Promos Ricerche di cui diventa dipendente da giugno 2001. Il 04 Gennaio 2004 prende servizio, in qualità ricercatore AGR/16 (Microbiologia Agraria), e da ottobre 2019 è professore associato presso il Dipartimento di Agraria della Federico II

L'attività scientifica ha riguardato le seguenti tematiche di ricerca: probiosi e biotecnologie microbiche; aspetti microbiologici e tecnologici della trasformazione di latte vaccino e bufalino e relativi derivati lattiero-caseari, di insaccati carnei e prodotti fermentati vegetali con particolare riferimento alle olive da tavola; biotecnologia di colture starter e protettive: caratteristiche tecnologiche, selezione, biotipizzazione (molecolare e tecnologica) e impiego di batteri lattici e lieviti in prodotti lattiero-caseari, carnei e vegetali; caratterizzazione di lieviti e batteri lattici autoctoni di interesse enologico. È coautore di 58 pubblicazioni su riviste internazionali (ISI-Scopus), 5 pubblicazioni su riviste a diffusione nazionale, 22 comunicazioni a convegni internazionali e 23 comunicazioni a convegni nazionali. Inoltre, è coautore di una monografia a diffusione internazionale e di un capitolo di libro a diffusione internazionale. Da maggio 2009 ha auto incarico di segretario-tesoriere dell'associazione FORMICA Onlus "Associazione per la Formazione, il Miglioramento e l'Innovazione in Campo Agro-alimentare" e da luglio dello stesso anno sino al 2014 è stata associata all'Istituto di Scienze dell'Alimentazione – Consiglio Nazionale delle Ricerche-Via Roma, 64, 83100 Avellino.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

2. Studi

Giugno 1988

Maturità scientifica

Liceo Scientifico Statale "G. Salvemini" – Sorrento (NA). Votazione 50/60.

Maggio 1993 - Marzo 1995

Studente interno dell'Istituto di Microbiologia Agraria

Facoltà di Agraria (Portici) – Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Tecniche acquisite: DNA fingerprinting, PCR, elettroforesi pulsata, SDS-PAGE, spray drying e procedure tradizionali per l'isolamento, la caratterizzazione, la coltivazione e la liofilizzazione di ceppi microbici.

2.1. Laurea

Marzo 1995

Laurea in Scienze Agrarie - Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Tesi sperimentale dal titolo: "Caratterizzazione fenotipica e genotipica di isolati rapportabili al genere *Leuconostoc*".

Relatore, Ch.mo Prof. Salvatore Coppola. Votazione 110/110 e lode

2.2. Post-laurea

Settembre 1998

Specializzazione in: "Biotecnologie agro-alimentari con indirizzo chimico-analitico" - Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Tesi sperimentale dal titolo: "Selezione di starter microbici per la produzione di Mozzarella di Bufala".

Relatore, Ch.mo Prof. Francesco Villani. Votazione 50/50.

2.3. Dottorato

Marzo 2000 - Ottobre 2000

Dottorato di Ricerca in "Biotecnologie agro-alimentari", XV ciclo. Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Titolo del progetto di ricerca: "Caratterizzazione di lattobacilli isolati da prodotti alimentari tipici e loro potenziale impiego come colture starter".

3. Esperienze lavorative

3.1. Esperienze accademiche

Ottobre 1995 - Ottobre 1997

Collabora con il CRAA (Consorzio per la Ricerca Applicata in Agricoltura)

Progetto di ricerca su fermenti lattici finalizzato alla costituzione di una "coltura starter" da impiegarsi nella fabbricazione della Mozzarella di Bufala Campana.

Settembre 1998 - Marzo 1999

Attività di perfezionamento all'estero, area disciplinare: scienze agrarie (07), finanziata dall'Università degli Studi di Napoli "Federico II".

IFR (Institute of Food Research) - Reading, Berkshire Inghilterra

Titolo del programma di ricerca: "Analisi dell'rDNA 16S di specie afferenti al genere *Bifidobacterium*". Tutor: Dr. Roger Hutson

Luglio 1999 - Gennaio 2000

Borsa di studio finanziamento P.O.M. 1994-99

Prof. Maria Aponte - Tel: +39 0812539398; e-mail: aponte@unina.it; pec: maria.aponte@personalepec.unina.it

Direzione Amministrativa: 081 2539336 fax 081 2539 e-mail: amministrazione.agraria@unina.it

P. IVA 00876220633

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Napoli "Federico II".
"Attività di sostegno ai servizi di sviluppo dell'agricoltura" misura 2
Titolo del progetto di ricerca: "Innovazioni biotecnologiche per la valorizzazione dei salumi tradizionali dell'Italia Meridionale".

3.2. Esperienze extra-accademiche

Giugno 1995 - Ottobre 1995

Attività lavorativa per la MSC Cruises Company. Reagent Street, Londra

Settembre 1995 - Marzo 1997

Collabora con la società Ecochimica S.r.l. - Laboratorio Analisi Ecologiche

Corso Italia, 94 – Piano di Sorrento 80063 (Na)

Settore di competenza: qualità degli alimenti e analisi su acque reflue e scarichi industriali.

Gennaio 2001 - Febbraio 2001

Collaborazione con il Consorzio Promos Ricerche. Corso Meridionale 58, 80143 Napoli

Realizzazione di uno strumento operativo multimediale per consumatori, dal titolo: "In cucina con sicurezza: l'HACCP come criterio di prevenzione domestica", nell'ambito del progetto "Rete di collegamento ed interscambio con Imprese/Consumatori/Federcasalinghe" della C.C.I.A.A. di Napoli

Gennaio 2001 - Maggio 2001

Tutor del progetto di Alta Formazione: "Esperti di Organizzazione e di Qualità dei Sistemi Educativi"

Programma Operativo 1994/99 Ricerca Sviluppo Tecnologico ed alta Formazione.

Sottoprogramma 1 – Misura 1: Alta Formazione – Progetto Codice 1224/116

Giugno 2001 - Aprile 2002

Dipendente del Consorzio Promos Ricerche. Corso Meridionale 58, 80143 Napoli

Contratto di formazione e lavoro, livello 3° iniziale.

In conformità al progetto n. 1234 approvato dalla CRI per la Campania in data 25.05.2001 ai sensi dell'art. 3 della legge n. 863/84.

Qualifica: Segretaria di direzione addetta all'esecuzione di progetti.

Dicembre 2001 - Dicembre 2002

Incarico annuale di collaborazione professionale con l'azienda speciale AGRIPROMOS della C.C.I.A.A. di Napoli. Via S. Aspreno, 2 – 80133 Napoli

Gennaio 2001 - Dicembre 2002

Collabora alla programmazione progettuale annuale per l'anno 2002 della Riserva Marina Naturale "Punta Campanella". Viale Filangieri, 40 – 80061 Massa Lubrense (Na)

Febbraio 2002 - Gennaio 2003

Attività di consulenza per la Cooperativa Solagri ar.l. Via A. Balsamo, 12 – 80065 Sant'Agnello (Na)

Prof. Maria Aponte - Tel: +39 0812539398; e-mail: aponte@unina.it; pec: maria.aponte@personalepec.unina.it

Direzione Amministrativa: 081 2539336 fax 081 2539 e-mail: amministrazione.agraria@unina.it

P. IVA 00876220633

3.3. Lavoro attuale

Aprile 2003

Vince concorso di "valutazione comparativa" per la copertura di un posto di ricercatore universitario per il settore scientifico-disciplinare AGR/16 (Microbiologia Agraria), presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", (codice identificativo: R/04/2002) – D.R. 21 giugno 2002 - Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, n. 52, del 02 luglio 2002.

Dal 16 Gennaio 2004

In servizio come ricercatore AGR/16 presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Napoli "Federico II" (Matricola 59291).

Gennaio 2007

Conferma nel ruolo di ricercatore AGR/16 presso il Dipartimento Agraria, Sezione di Microbiologia, Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Dal 14 Ottobre 2019

In servizio come Professore Associato AGR/16 presso il Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli "Federico II".

4. Esperienze e conoscenze acquisite

- Tecniche microbiologiche convenzionali; isolamento, identificazione e caratterizzazione biochimica e sierologia di microrganismi da matrici alimentari ed ambientali.
- Identificazione e biotipizzazione con analisi genotipiche di prima generazione (tecniche REA – Restriction endonucleasis Analysis; RFLP - Restriction Fragment Length Polymorphism e PFGE - Pulsed Field Gel Electrophoresis) di microrganismi.
- Identificazione e biotipizzazione con analisi genotipiche di II generazione PCR-based (PCR - Polymerase Chain Reaction; RAPD-PCR – Randomly Amplified Polymorphic DNA;
- Multiplex PCR e 16S rRNA gene sequence analysis).
- Selezione di batteri lattici produttori di sostanze ad effetto antibatterico e antifungino
- Caratterizzazione e purificazione di proteine.
- Analisi mediante High Performance Liquid Chromatography (HPLC), Sodium Dodecyl Sulphate-PolyAcrylamide Gel Electrophoresis (SDS-PAGE), e Denaturing Gradient Gel Electrophoresis (DGGE).

5. Temi di ricerca affrontati

1. Identificazione e caratterizzazione fenotipica di batteri lattici (R1, R2, R20, R22, R23), lieviti (R19) e archeobatteri (R8) di interesse protecnologico (R20, R24, R18). Applicazione di nuovi target molecolari per l'identificazione di specie afferenti al genere *Lactobacillus* spp. (R13).
2. Rilevamento, caratterizzazione e monitoraggio di ceppi di *Staphylococcus aureus* enterotossigeni (R9).
3. Studio di batteriocine (R5) e del loro potenziale applicativo (R3).
4. Valutazione della biodiversità microbica in prodotti caseari (R12, R6, R31, R39), olive da tavola (R7, R20) e insaccati crudi fermentati (R4) mediante metodi colturali e "approccio culture-independent" PCR-DGGE based (R6).
5. Selezione di ceppi di *Lactobacillus* spp. con caratteristiche probiotiche e potenziale impiego nella realizzazione di prodotti vegetali fermentati innovativi (R25, R29, R42).

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

6. Analisi della comunità blastomicetica e non durante il processo di vinificazione (RI17, RI19, RI21) e caratterizzazione molecolare e tecnologica di ceppi di *S. cerevisiae* di origine vinaria (RI16, RI33, RI35, RI36, RI37) e non (RI15).
7. Definizione dei tratti di probioticità e sviluppo di prodotti probiotici (RI21, RI22, RI24 RI25, RI28, RI29, RI30, RI32, RI40, RI42, RI44, RI45).
8. Microbiologia agraria (RI11) e ambientale (RI10)

6. Attività come responsabile tecnico-scientifico di progetti

"Castagna di Montella: valorizzazione e innovazione tecnologica sostenibile della filiera"- FilCaMon - Programma di Sviluppo Rurale Campania: Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e forestale". DRD 600 del 15/10/2012.

Durata 42 mesi (15-09-2010/30-04-14) - Finanziamento totale 439.471 €.

"Valorizzazione e caratterizzazione del Pecorino di Carmasciano: un formaggio della tradizione irpina". Contributo della Provincia di Avellino. Determina n. 5002 del 05/12/2011.

Durata 12 mesi (01-12-2011/30-11-2012) - Finanziamento totale 90.000 €.

"La BIRra del TABurno" – BirTA - Programma di Sviluppo Rurale Campania: Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale". DRD n° 81 del 04/06/2014

Durata 12 mesi (30-10-2014/30-11-2015) - Finanziamento totale 361.700 €

"Miglioramento e controllo della produzione di pesce salinato adoperando colture selezionate di archeobatteri alofili - ArcAlici" progetto retrospettivo coerente con la misura 3.5 del FEP Campania 2007–2013 di cui all'avviso pubblico del D.D. n. 854 del 22.12.2015

Punteggio 44,5/100 Importo ammesso al FEP Campania Euro 360.577,60 €

6.1. Partecipazione a progetti in qualità di componente dell'unità operativa

Progetto POM A19 "Innovazioni tecnologiche per il miglioramento e la valorizzazione dei salumi tradizionali dell'Italia Meridionale" Regg. CEE 2052/88 e 2081/93 – RCS 1994-99 – Obiettivo 1 "Attività di Sostegno ai Servizi di Sviluppo per l'Agricoltura" Misura 2. Resp. Prof. S. Coppola. (1999).

PRIN 2005: "Attività antimicrobica di oli essenziali e loro meccanismo di azione". Coordinatore Nazionale: prof R. Lanciotti. Responsabile dell'Unità di Ricerca di Napoli Prof. G. Mauriello "Impiego di sostanze di aroma di origine vegetale per il miglioramento della qualità microbiologica dei prodotti alimentari".

PRIN 2007: "Selezione ed impiego di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* con elevata attitudine ad adsorbire l'ocratossina A durante la vinificazione". Coordinatore Nazionale: prof. A. D. M. Caridi. Responsabile dell'Unità di Ricerca di Napoli Dr. G. Blaiotta. (22-09-2008/19-10-2010).

"Sviluppo della tecnologia per la produzione di birra aromatizzata alla castagna di Montella" – ProbanTe - Programma di Sviluppo Rurale Campania 2007-13: Misura 41, sottomisura 411 Bando mis. 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale"

Responsabile scientifico: Dr. G. Blaiotta. Durata 18 mesi (9-01-2014/30-06-2015).

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

"Progetto faBBriCA - Birra Biologica Campana" - POR FESR Campania 2014/2020 O.S. 1.1 - Sostegno alle imprese nella realizzazione di studi di fattibilità (Fase 1) e progetti di trasferimento tecnologico (Fase 2) coerenti con la ris 3. Decreto Dirigenziale n. 5 del 06/02/2019
Soggetto Proponente AMPLIA srl - Durata mesi 6 (12-06-2019/12-12-2019) - Contributo € 82.768,00

Bando MISE "Fabbrica intelligente, Agrifood e Scienze della vita". Progetto di realizzazione di una pasta probiotica in collaborazione con il pastificio Liguori. Dal 04/2019 al 2024

"Sviluppo di un formaggio fresco probiotico in imballaggio ecosostenibile"- For-Fresh - Tipologia di Intervento 16.1.1: Sostegno per la costituzione e il funzionamento dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura Azione 2 : Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione(POI). Delibera del Consiglio di Amministrazione del GAL PARTENIO n. 3 del 23/04/2019. Durata 42 mesi (19-02-2010/30-06-21) - Finanziamento totale € 199.942,53

6.2. Responsabile di convenzioni

Responsabile tecnico-scientifico della convenzione operativa tra L'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche, ISA-CNR, e il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", nell'ambito del Progetto "Irpinia In Fermento" - CUP: F32I14000100003. Corrispettivo economico dell'ISA: € 15.000,00 (quindicimila) incluso IVA.

Socio della JAM srl che con Decreto Dirigenziale n. 70 del 23/02/2021 ha visto approvato il progetto Nutracek nell'ambito del sostegno alle imprese innovative di Campania StartUp - annualità 2020.

7. **Attività didattica**

7.1. Didattica frontale

A.A. 2005/2006 - A.A. 2006/2007 - A.A. 2007/2008 - A.A. 2008/2009

"Gestione e controllo della sicurezza delle produzioni alimentari" - modulo di Microbiologia (4 CFU) - SSD: AGR/16 - Corso di Laurea Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" - Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II.

A.A. 2006/2007

"Controllo qualitativo dei processi della ristorazione collettiva" - modulo di "HACCP: principi e applicazioni" (2 CFU) - SSD: AGR/16 - Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, percorso formativo: Tecnologo per l'industria della Ristorazione Collettiva (Progetto Campus Campania) - Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II.

A.A. 2007/2008

"Microbiologia Generale" (8 CFU) - SSD AGR/16 - Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari - Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II.

A.A. 2008/2009

"Biotecnologie microbiche applicate alla produzione di prodotti zootecnici" - modulo "Microbiologia" (4 CFU) - SSD AGR/16 - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali - Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Napoli Federico II.

A.A. 2009/2010

"Microbiologia generale e applicata alle produzioni zootecniche" (9 CFU) - SSD AGR/16 - Corso di Laurea triennale in Tecnologie delle Produzioni Animali - Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Napoli Federico II.

A.A. 2010/2011 - A.A. 2011/2012

"Microbiologia dei probiotici" (6 CFU) - SSD AGR/16 - Corso di Laurea Magistrale in Scienza degli Alimenti e Nutrizione - Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

A.A. 2013/2014

"Laboratorio di Tecnica Microbiologica C350" nell'ambito dei Percorsi Abilitanti Speciali (PAS), (DM 45 del 22.11.2013) per il conseguimento dell'abilitazione all'insegnamento nella scuola secondaria.

A.A. 2014/2015

"Didattica di microbiologia e di igiene e sicurezza degli alimenti con lab. ex art.10 comma 3 let d) DM 249/10. modulo 1: Microbiologia degli alimenti" - corsi di Tirocinio Formativo Attivo (TFA) – Il ciclo 2014/2015, classi di abilitazione A057 e A058.

A.A. 2015/2016

"Biologia dei microrganismi" (6 CFU) – SSD AGR/16 - Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II.

A.A. 2016/2017 - A.A. 2017/2018 – A.A. 2018/2019 – A.A. 2019/2020 - A.A. 2020/2021 - A.A. 2021/2022

"Microbiologia dei Probiotici" (6 CFU)- SSD AGR/16 – Esame a scelta - Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II.

A.A. 2017-2018

"Didattica laboratoriale per l'apprendimento della Microbiologia degli alimenti" (30 h)- SSD AGR/16 Modulo didattico finalizzato alla acquisizione di CFU ai fini dell'ammissione ai Percorsi triennali di Formazione iniziale, tirocinio e inserimento nella funzione docente (c.d. Percorsi FIT).

A.A. 2016/2017 – A.A. 2017/2018 – A.A. 2018/2019 – A.A. 2019/2020 - A.A. 2020/2021 - A.A. 2021/2022

"Microbiologia Agraria" (9 CFU) - SSD AGR/16 – (Matricole dispari) - Corso di Laurea in Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali - Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II.

A.A. 2018/2019 – A.A. 2019/2020 - A.A. 2020/2021 - A.A. 2021/2022

"Microbiologia dei Prodotti Alimentari" (6 CFU) - SSD AGR/16 – Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche del Mediterraneo - Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II.

7.2. Didattica integrativa

- A.A. 2004/05: "Microbiologia Generale" e "Applicazioni di Analisi Microbiologica degli Alimenti".
- A.A. 2005/06: "Microbiologia Generale"
- A.A. 2006/07: "Microbiologia Generale"
- A.A. 2007/08: "Analisi Microbiologiche degli Alimenti"
- A.A. 2008/09: "Analisi Microbiologiche degli Alimenti" e "Biologia dei Microrganismi"
- A.A. 2009/10: "Biologia dei Microrganismi" e "Microbiologia Agraria"
- A.A. 2010/11: "Microbiologia Alimentare" e "Microbiologia Agraria"
- A.A. 2011/12: "Biologia dei Microrganismi" e "Microbiologia Agraria"
- A.A. 2012/13: "Biologia dei Microrganismi"

7.3. Didattica aggiuntiva

Novembre 2012

"Controllo, assicurazione e gestione della qualità nell'industria agro-alimentare" in corso di aggiornamento e perfezionamento professionale dell'Università degli Studi di Salerno.

12 ottobre 2011 e 11 settembre 2012

"Rischi sanitari e qualità delle conserve alimentari" per ore 5, nel Modulo I "Gestione, Controllo e Comunicazione della qualità dei prodotti alimentari". Master Universitario di II livello "Governance,

logistica e qualità della filiera agroalimentare (GOLOQUA)" presso il Dipartimento DEMETRA dell'Università degli Studi di Palermo.

Giugno 2013, Luglio 2014, Giugno 2015

"Microbiologia lattiero-casearia", per ore 2, nell'ambito del Corso di Perfezionamento in "Sanità, igiene e tecnologia nella filiera lattiero-casearia", Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

A.A. 2013/2014, A.A. 2014/2015, A.A. 2015/2016, A.A. 2016/2017

"Microbiology of probiotics" (4 h) in "Erasmus Mundus Joint Master Degree FIPDes" in Food Innovation & Product Design.

7.4. Seminari

Novembre 2012

"Molecular techniques for identification and monitoring of bacteria in foods", ISA-CNR Avellino

Marzo 2011

"Formaggi: ruolo dei microrganismi nel processo di caseificazione" nell'ambito del corso "Formaggi, salumi, pane: il successo attraverso i sensi", organizzato dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise, ISA-CNR, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise e Formica Onlus.

8 novembre 2014

"Cosa c'è sul mercato: la scelta giusta per ogni paziente: Integratori e alimenti funzionali - Prebiotici, probiotici e simbiotici" per ore 2 nell'ambito del Progetto Nutrizione Napoli Sophis formazione.

8. Attività di tutoraggio

8.1. Relatore di tesi di laurea

1. "Ricorrenza di *Leuconostoc* spp nel processo di produzione del Provolone del Monaco". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Fabio Voria. A.A. 2004/05.
2. "Influenza della tecnica di estrazione del DNA nella caratterizzazione "culture-independent" della microflora ricorrente nel Provolone del Monaco". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari Candidato Raffaele Giordano. A.A. 2005/06.
3. "Guida all'individuazione dei requisiti microbiologici di prodotti e preparazioni alimentari per la ristorazione collettiva" Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, Indirizzo: Tecnologo Alimentare per l'Industria della Ristorazione Collettiva. Candidato Alfonso Alan Carotenuto, Correlatore Prof.ssa Teresa Cirillo. A.A. 2006/07.
4. "Studio di un caso reale di tossinfezione da *Clostridium perfringens* e relativo provvedimento aziendale". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, Indirizzo: Tecnologo Alimentare per l'Industria della Ristorazione Collettiva. Candidato Emma Colonna. A.A. 2006/07.
5. "HACCP come criterio di prevenzione domestica". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, Indirizzo: Tecnologo Alimentare per l'Industria della Ristorazione Collettiva. Candidato Serafina Maresca. A.A. 2006/07.
6. "Gli alimenti vegetali fermentati". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Flavio Ciotola. A.A. 2007/08.
7. "Tecnologie di preservazione alternative degli alimenti dal rischio microbiologico". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Emma Imperiale. A.A. 2007/08.
8. "Studio sulla produzione di nuovi succhi vegetali funzionali contenenti batteri probiotici micro-incapsulati". Corso di laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Alessandro Pellegrino. A.A. 2007/08.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

9. "Ruolo dei microrganismi nella produzione e biopreservazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari". Corso di laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Pasqualina Spinelli. A.A. 2007/08.
10. "Olive da mensa: confronto tra le tecnologie italiane di produzione e il metodo sivigliano". Corso di laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Daniela Scognamiglio. A.A. 2008/09.
11. "Intossicazione da istamina associata al consumo di prodotti ittici: ruolo dei microrganismi". Corso di laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Grazia Gaudino A.A. 2008/09.
12. "Studio della fermentazione lattica spontanea di olive da tavola "Nocellara del Belice" e applicazione di tecnologie microbiologiche innovative nel processo fermentativo "sivigliano". Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Luca Cirillo. A.A. 2008/09.
13. "Prospettive per il miglioramento della stabilità microbiologica di malto e birra". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Francesca Rotoli. A.A. 2008/09.
14. "Applicazione della PCR real time nel rilevamento di *Listeria monocytogenes* in alimenti". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Anthony Scorzelli. A.A. 2009/10.
15. "Fermentazione acida di purea di Castagna di Montella: potenziale applicazione nello sviluppo di nuovi prodotti funzionali". Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Valeria Aversano. A.A. 2009/10.
16. "Recupero del siero derivante dalla fabbricazione di Mozzarella di Bufala per l'alimentazione animale". Corso di Laurea Specialistica in Scienza degli Alimenti e della Nutrizione. Candidato Alessandro Pellegrino. A.A. 2010/11.
17. "Applicazione di biotecnologie microbiche nell'ottimizzazione del processo di cura delle castagne". Corso di Laurea Specialistica in Scienza degli Alimenti e della Nutrizione. Candidato Rita Esposito. A.A. 2010/11.
18. "Effetto di estratto e fibra da farina di castagna sulla sopravvivenza di batteri lattici potenzialmente probiotici in succo gastrico e biliare simulato". Corso di Laurea Specialistica in Scienza degli Alimenti e della Nutrizione. Candidato Simona Persico. A.A. 2010/11.
19. "Caratterizzazione in vitro dei caratteri di probioticità di lattobacilli da adoperare nella produzione di purea di castagne fermentata". Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Assunta Carrozza. A.A. 2010/11.
20. "Dynamics of microbial populations in "ricotta" cheese during storage evaluated by means of PCR-DGGE". Corso di Laurea Specialistica in Scienza degli Alimenti e della Nutrizione. Candidato Silvia Cioffi. A.A. 2011/12.
21. "Caratterizzazione dell'estratto ottenuto da "Castagna di Montella" e applicazione alla produzione di una mousse di castagna probiotica e funzionale". Corso di Laurea Specialistica in Scienza degli Alimenti e della Nutrizione. Candidato Mario Coco. A.A. 2011/12.
22. "Evaluation of microbial dynamics during chestnut (*Castanea sativa* Mill.) water curing process by using a polyphasic approach". Corso di Laurea Specialistica in Scienza degli Alimenti e della Nutrizione. Candidato Sharon Viscardi. A.A. 2011/12.
23. "Isolamento e caratterizzazione di microrganismi protecnologici da impasti acidi a base di farina di castagna". Corso di Laurea Specialistica in Scienza degli Alimenti e della Nutrizione. Candidato Enza Costanzo. A.A. 2011/12.
24. "Caratterizzazione genotipica e tecnologica di batteri lattici isolati da impasti acidi a base di farina di castagna". Corso di Laurea Specialistica in Scienza e Tecnologie Alimentari. Candidato Simonetta Irlando. A.A. 2011/12.
25. "Caratterizzazione di impasti acidi a base di farina di castagna mediante PCR-DGGE e GC/MS". Corso di Laurea Specialistica in Scienza degli Alimenti e Nutrizione. Candidato Maika Santoro. A.A. 2011/12.
26. "Selezione e caratterizzazione dei batteri lattici potenzialmente probiotici da "Pecorino di Carmasciano", un formaggio della tradizione Irpina". Corso di Laurea Specialistica in Scienza degli Alimenti e Nutrizione. Candidato Amelia Punzo. A.A. 2011/12.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

27. "Pecorino di Carmasciano: formaggio tradizionale Irpino o prodotto funzionale?". Corso di Laurea Specialistica in Scienza degli Alimenti e Nutrizione. Candidato Teresa Leano. A.A. 2011/12.
28. "Effectiveness of probiotics in selected clinical areas: an update". Corso di Laurea Specialistica in Scienza degli Alimenti e Nutrizione. Candidato Assunta De Lella. A.A. 2012/13.
29. "Gonfiore tardivo in formaggio "Grottone": *detection* di clostridi e strategie di contenimento". Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Gianpaolo Di Palma. A.A. 2013/14.
30. "Screening per la ricerca di batteri lattici in grado di utilizzare gli ossalati". Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Maria Grazia Felleca. A.A. 2013/14.
31. "Sviluppo di un formaggio italico arricchito in probiotici". Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Maria Rosaria Ceglia. A.A. 2013/14.
32. "Birra alla mela Annurca: studi preliminari". Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Ida Romano A.A. 2014/15.
33. "Selezione di lieviti per la produzione di sidro di Mela Annurca". Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Filomena Varone A.A. 2014/15.
34. "Probiotic effectiveness of *Lactobacillus plantarum* 299v and oleuropein-containing olive leaf extract granulates: *in vitro* and *in vivo* trials". Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Gabriele Cangiano A.A. 2015/16.
35. "Development of a healthy dairy range with phytonutrients" presso ELSA-MIFROMA Svizzera. Master's Degree in Food Science and Technology – FipDes - Candidato Charlotte Bariaud.
36. "Impiego di batteri lattici selezionati per lo sviluppo di pane gluten-free fortificato per aggiunta di farina di fagioli" Corso di Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Antonino Penta A.A. 2015/16.
37. "Sopravvivenza di *Listeria monocytogenes* durante la produzione e la conservazione di Mozzarella di Bufala" Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Alessandro Montella A.A. 2015/16.
38. "Probiotici fantasma". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Valerio Chiosso A.A. 2016/17.
39. "Vecchi problemi e nuove strategie: il gonfiore tardivo nei formaggi". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari Candidato Vincenzo Cirioli A.A. 2016/17.
40. "Il mistero della birra Lambic". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Maria De Sena A.A. 2016/17.
41. "La probiosi nei prodotti carnei fermentati: innovazione o speculazione?". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Maria Eleonora Della Pietra A.A. 2016/17.
42. "Psicobiosi: i probiotici per la mente". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Irene giordano A.A. 2016/17.
43. "Avventurarsi in nuovi regni? I microrganismi nello spazio". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Rita Cacace A.A. 2017/18.
44. "Microbiota e obesità". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Fiorella De Girolamo. A.A. 2017/18.
45. "Sviluppo del microbiota intestinale infantile". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Filomena palmese. A.A. 2017/18.
46. "Performances of wet granulated lactic acid bacteria for the direct fermentation of wheat doughs" Master Degrees in Food Science and Technology and Nutrition and Food Technology, nell'ambito della cooperazione tra il Dipartimento di Agraria e An-Najah National University. Correlatore Dr. Mohamed Altamimi. Candidato Azza Dabous. A.A. 2017/2018.
47. "Probiotici smart: nuove tendenze nello sviluppo di prodotti funzionali innovativi". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Siria Incoronato. A.A. 2017/18.
48. "Le muffe come agenti biotecnologici nell'industria alimentare". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Erika Anna Schettino. A.A. 2017/18.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

49. "Stile di vita in transizione: evoluzione e storia naturale del genere *Lactobacillus*". Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. Candidato Renato De Marino. A.A. 2017/18.
50. "Batteri predatori come agenti di biocontrollo di patogeni alimentari e vegetali." Corso di Laurea in Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali. Candidato Ivan Ciliberti. A.A. 2017/18.
51. "Caratterizzazione microbiologica di birre home made". Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Valerio Chiosso. A.A. 2017/18.
52. "Microbiota del seme: stato delle conoscenze e implicazioni biotecnologiche". Corso di Laurea in Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali. Candidato Melissa Micillo. A.A. 2017/18.
53. "Le fermentazioni del mais: stato dell'arte". Corso di Laurea in Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali. Candidato Sara Passaro. A.A. 2019/20.
54. "Applicazioni biotecnologiche degli estremofili: il caso dei solfobatteri dei Campi Flegrei". Corso di Laurea in Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali. Candidato Giulia Iavarone. A.A. 2019/20.
55. "Caratterizzazione del Conciato Romano: Il formaggio più antico del mondo". Candidato Fiorella De Girolamo. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. A.A. 2019/20.
56. "Fate of probiotic *Bacillus clausii* spores through simulated GIT. Candidato Mahtab Shoukat. Erasmus Mundus Joint Master Degree Food Innovation and Product Design. A.A. 2019/2020.
57. "Microbioma umano e applicazioni forensi". Candidato Antonio Pio Capobianco. Corso di Laurea in Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali. A.A. 2020/21.
58. "Dieta mediterranea e asse microbiota-intestino-cervello". Candidato Carmela Riccio. Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee. A.A. 2020/21.
59. "Microbiota del latte materno: possiamo modularlo". Candidato Rosa Castiello. Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee. A.A. 2020/21.
60. "Il ruolo dei microrganismi PGPR alotolleranti nella mitigazione dei problemi di salinità dei suoli". Candidato Gaia di Gennaro. Corso di Laurea in Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali. A.A. 2020/21.
61. "Diversità e funzionalità del microbiota intestinale degli insetti". Candidato Carlotta Falco. Corso di Laurea in Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali. A.A. 2020/21.
62. "Ruolo dei Plant Growth Promoting Rhizobacteria come biofertilizzanti e sulla sostenibilità dei sistemi agricoli". Candidato Alberto Giuliano. Corso di Laurea in Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali. A.A. 2020/21.
63. "PGPR: Stato dell'arte e prospettive". Candidato Francesco la Porta. Corso di Laurea in Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali. A.A. 2020/21.
64. "Le prodigiose proprietà del Natto". Candidato Francesco Paduano. Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari. A.A. 2020/21.
65. "Trends innovativi per una produzione sicura di frutta e verdura di IV gamma". Candidato francesco Zoccoli. Corso di Laurea in Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali. A.A. 2020/21.
66. "Rischio microbiologico associato alle spugnette da cucina". Candidato Anna Nicchio. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. A.A. 2020/21.
67. "Caratterizzazione della microflora lattica del Provolone del Monaco". Candidato Ivan Ciliberti. Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Agro-Ambientali e Alimentari. A.A. 2020-2021.
68. "Studio dei microbiomi di suoli gestiti con diverse metodiche di coltivazione". Candidato Margherita Castaldo. Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie. A.A 2020-2021.
69. "L'*Aspergillus oryzae*, dalle origini orientali alla rivoluzione della New Nordic Cuisine". Candidato Nicola Cesario Angelino. Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee. A.A. 2021/22.

8.2. Correlatore di tesi di laurea

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

1. "Enterococchi, streptococchi e lattococchi in rapporto alla diversità microbica ricorrente nella preparazione del Provolone del Monaco". Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Michela Placida. A.A. 2003/04
2. "Identificazione di lattobacilli ricorrenti nella preparazione del Provolone del Monaco attraverso procedure convenzionali ed innovative". Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Renata Solipano. A.A. 2004/05.
3. "Identificazione molecolare e biotipizzazione di streptococchi lattici". Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Valentina Coppola, Relatore Prof. Salvatore Coppola. A.A. 2006/07.
4. "Processo fermentativo e qualità dell'Oliva di Gaeta trasformata all'Itrana". Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Daniele Mandarello, Relatore Prof. Raffaele Sacchi. A.A. 2010/11.
5. "Caratterizzazione di olive nere della varietà Pisciotana trasformate al naturale". Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie. Candidato Michele Ilsi, Relatore Prof. Raffaele Sacchi. A.A. 2013/14.
6. "Sviluppo di un salame bovino arricchito con il ceppo probiotico *Lactobacillus plantarum* V299". Corso di Laurea Magistrale in Biologia. Candidato Raffaella Estetica, Relatore Prof. Mario Varcamonti. A.A. 2014/15.
7. "Nuovi orizzonti per il recupero e la valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria olearia". Candidato Antonio Sorrentino Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. A.A. 2020/2021.
8. "Idrolisi e fermentazione del pane invenduto". Candidato Marco Cozzolino Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. A.A. 2019/2020

8.3. Relatore di tesi di dottorato

"Lactic Acid Bacteria as protective and functional cultures for the enhancement of chestnut (*Castanea sativa* Mill.) processing chain". Candidato Marika Di Capua - PhD "Scienze e tecnologie delle produzioni agro-alimentari" XXVI ciclo

"Evaluation of the role of germination and sporulation dynamics for the probiotic functionality of *Bacillus* spp" Candidato Maria De Sena - PhD Food Science - 36° CICLO

Correlatore di tesi di dottorato

"Functional and biotechnological use of lactobacilli as producers of butyric and pyroglutamic in food matrices". Candidato Alessandra Aiello - PhD Food Science XXXV ciclo
Proponente tutor Romano Raffaele

8.4. Tutor di tirocinio

1. Brandi Chiara, corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione Collettiva presso Avenance Italia S.p.A. A.A. 2006/07.
2. Ciardiello Raffaele, corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione Collettiva, presso EP S.p.A. e TO.E.P. S.p.A. A.A. 2006/07.
3. Colonna Emma, corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione Collettiva, presso EP S.p.A. A.A. 2006/07.
4. D'Amore Fabio, corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione Collettiva, presso Italcatering S.p.A. A.A. 2006/07.
5. Lampariello Sara, corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione Collettiva, presso Avenance Italia S.p.A. A.A. 2006/07.
6. Salerno Generoso, corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, presso Caseificio Aurora. A.A. 2006/2007.
7. Acampa Stefania, corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione Collettiva, presso Sodexo italia S.p.A. A.A. 2007/08.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

8. Baselice Marco, corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione Collettiva, presso Sodexho Italia S.p.A. A.A. 2007/08.
9. Ciotola Fabio, corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione Collettiva, presso Sodexho Italia S.p.A. A.A. 2007/08.
10. Moliterno Marco Maria, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la ristorazione collettiva, presso Gala Spa. A.A. 2007/08.
11. Elefante Raffaele, corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, presso caseificio Gargiulo di Vicidomini Ciro S.A.S." A.A. 2007/08.
12. Brilla Alessandra, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, presso pasticceria Generoso. A.A. 2008/09.
13. Galasso michele, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, presso Valle dei Mulini Alimenti s.r.l. A.A. 2008/09.
14. Pinto Francescamaria, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, presso Sodexho Italia S.p.A. A.A. 2008/09
15. Merla Marcia, Facoltà di Medicina Veterinaria, corso di Laurea in Tecnologie delle Produzioni Animali, presso Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli "Federico II". A.A. 2009/10.
16. Pacinno Annarita, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, presso pasticceria Alimenti Marinella s.r.l. A.A. 2009/10.
17. Scorzelli Anthony, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, presso pasticceria L.E.D. s.n.c. A.A. 2010/11.
18. Cola Angelamaria, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, presso pasticceria L.E.D. s.n.c. A.A. 2010/11.
19. Martiniello Francesca, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, presso l'azienda Bellopede & Golino s.r.l., sede di Marcianise (CE). A.A. 2011/12.

9. Commissioni

9.1. Commissioni didattiche d'esame

- A.A. 2004/05: "Microbiologia del Suolo", "Microbiologia Agraria e Tecnica", "Microbiologia Agraria", "Fondamenti di Microbiologia del Suolo", "Fondamenti di Microbiologia Agraria" e "Applicazioni di Analisi Microbiologica degli Alimenti"
- A.A. 2005/06: "Microbiologia generale", "Applicazioni di analisi microbiologica degli alimenti" e "Alimentazione e nutrizione umana".
- A.A. 2006/07: "Microbiologia generale", "Applicazioni di analisi microbiologica degli alimenti", "Microbiologia agraria", "Microbiologia enologica" e "Alimentazione e nutrizione umana".
- A.A. 2007/08: "Microbiologia generale", "Microbiologia enologica e delle bevande alcoliche", "Microbiologia agraria", "Microbiologia lattiero-casearia", "Microbiologia generale, agraria ed enologica" e "Alimentazione e nutrizione umana".
- A.A. 2008/09: "Microbiologia generale", "Microbiologia enologica e delle bevande alcoliche", "Microbiologia agraria", "Microbiologia lattiero-casearia", "Biologia dei microrganismi" e "Alimentazione e nutrizione umana".
- A.A. 2009/10: "Microbiologia generale", "Microbiologia enologica", "Biologia dei microrganismi", "Microbiologia agraria" e "Alimentazione e nutrizione umana".
- A.A. 2010/11: "Microbiologia enologica", "Microbiologia degli alimenti", "Microbiologia agraria" e "Biologia dei microrganismi".
- A.A. 2011/12: "Microbiologia enologica", "Microbiologia degli alimenti", "Microbiologia agraria", "Biologia dei microrganismi" e "Alimentazione e nutrizione umana".

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

- A.A. 2012/13: "Microbiologia enologica", "Microbiologia degli alimenti", "Microbiologia agraria", "Biologia dei microrganismi" e "Alimentazione e nutrizione umana".
- A.A. 2013/14: "Microbiologia enologica", "Microbiologia degli alimenti", "Microbiologia agraria", "Biologia dei microrganismi" e "Alimentazione e nutrizione umana".
- A.A. 2014/2015: "Microbiologia enologica", "Alimentazione e nutrizione umana", "Microbiologia degli alimenti" e "Biologia dei microrganismi".
- A.A. 2015/16: "Microbiologia enologica", "Alimentazione e nutrizione umana", "Microbiologia degli alimenti" e "Biologia dei microrganismi".
- A.A. 2016/17: "Microbiologia enologica", "Alimentazione e nutrizione umana" e "Microbiologia degli alimenti".
- A.A. 2017/18: "Microbiologia enologica" e "Alimentazione e nutrizione umana".
- A.A. 2019/20: "Microbiologia enologica" e "Alimentazione e nutrizione umana".
- A.A. 2020/21: "Microbiologia enologica" e "Alimentazione e nutrizione umana".

9.2. Commissioni scientifiche

Marzo 2009

Membro della commissione giudicatrice per il rilascio del titolo finale del dottorato di ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti", XXI ciclo, Università degli studi del Molise.

Febbraio 2013

Membro della commissione giudicatrice per il rilascio del titolo finale del dottorato di ricerca in "Biologia e Biotecnologie", XXV ciclo, Università degli Studi della Basilicata.

Marzo 2012

Membro di commissione in concorso pubblico per l'assunzione di un collaboratore tecnico (AV76/1) presso il Dipartimento agroalimentare del CNR.

Marzo 2012

Membro della Commissione Scientifica nominata dalla provincia di Avellino per la valutazione di progetti.

Febbraio 2016

Membro della commissione giudicatrice per il rilascio del titolo finale del dottorato di ricerca in "Scienze e tecnologie Agrarie, Forestali e degli Alimenti e Biotecnologie", XXVIII ciclo, Università degli Studi della Basilicata.

Febbraio 2019

Membro della commissione giudicatrice per il rilascio del titolo finale del dottorato di ricerca in "Scienze Veterinarie", XXXI ciclo- Label Europeo – Cotutela, Università degli Studi di Napoli "Federico II".

10. Consulenze

Giugno 2012

Consulente della Procura della Repubblica presso il Tribunale di Sant'Angelo dei Lombardi (AV).

Novembre 2012

Consulente della Commissione Tributaria di Salerno.

11. Partecipazioni a convegni

11.1. Membro di comitati organizzatori

1. Membro dell'Organising Committee di Issy 26 International Specialised Symposium on Yeasts, Sorrento (Naples), Italy 03 - 07 June 2007
2. Membro dell'Organising Committee del Workshop MICheeseAS "L'autenticità dei formaggi: dagli approcci analitici alle politiche per la tutela di consumatori e produttori" Avellino, Italy 03-05 September 2009.
3. Membro del Comitato Organizzatore del convegno ALTRIFORMAGGI: Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, Italy 29 novembre-01 dicembre 2012.
4. Membro dell'Organising Committee del XXI Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Portici (Na), September 14rd-16th, 2016

11.2. Interventi

1. "Influenza di batteri alofili estremi nella lavorazione tradizionale di alici salate" - Convegno: Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale". Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale. Bologna, 17-18 luglio 2006.
2. "*Streptococcus macedonicus* in Provolone del Monaco: non un ospite occasionale" - Convegno Quali cibi: "Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione". Positano (SA), 28-30 maggio 2008.
3. "Qualità e sicurezza dei prodotti tipici: il ruolo della microbiologia agraria" - Convegno: De Gustibus – Sapori d'Irpinia. Avellino, ex Carcere Borbonico, 8 Dicembre 2010
4. "Biotecnologie microbiche per l'eccellenza dei prodotti lattiero-caseari" - Convegno: L'alimentazione dei bovini nella filiera latte/carne del Matese". S. Angelo D'Alife (CE), 3 Settembre 2011
5. "Innovazione di processo nella fermentazione lattica di olive Nocellara del Belice" - Salone dell'Olio, Fiera Rimini. Rimini, 19-22 febbraio 2011
6. "Castagna di Montella: valorizzazione e innovazione tecnologica sostenibile della filiera" - Le giornate dell'innovazione: Confronto tecnico-scientifico tra i progetti finanziati con la misura 124 del PSR Campania 2007-2013. Avellino, 14 giugno 2013
7. "Polifenoli della castagna: rifiuto o risorsa?" - Val.I.C.O: Valorizzazione ed innovazione dei prodotti a base di castagne e la loro incidenza sulla funzionalità dell'organismo, Convegno conclusivo. Avellino, 12 ottobre 2015
8. "Sviluppo di pane gluten-free fortificato per aggiunta di farina di fagioli e definizione di protocolli operativi per la stabilizzazione di madri acide" - Irpinia in fermento, Convegno conclusivo ISA-CNR - di Avellino, 1 Dicembre 2015
9. "L'esperienza FilCamon" – Probante: sviluppo della tecnologia per la produzione di Birra alla Castagna di Montella", Convegno conclusive. Montella (AV), 29 giugno 2015
10. "Il Laboratorio di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale" - Il Workshop della Microbiologia Veterinaria di Napoli -21 maggio 2016 - Orto Botanico – Napoli

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

11.3. Moderazione

"Alimentarsi sana...mente: i prodotti del Mediterraneo fonte di salute e benessere" - Seconda sessione Avellino, CNR – Istituto di Scienze dell'Alimentazione, Via Roma, 64, 1-2 Giugno 2009.

12. Attività editoriale

12.1. Membro di Editorial board

Membro dell'editorial board - sezione Food Microbiology - della rivista internazionale Foods (Q1)
Review Editor - sezione Food Microbiology - della rivista internazionale Frontiers in Microbiology (Q1)

12.2. Attività di reviewer

Food Microbiology	9	Probiotics and Antimicrobial Proteins	2
Frontiers in Microbiology	8	Journal of Food Science and Technology	2
International Journal of Food Microbiology	7	Journal of the Science of Food and Agriculture	1
Journal of Applied Microbiology	6	Journal of Aquatic Food Product Technology	1
Annals of Microbiology	13	Applied and Environmental Microbiology	1
Food Research International	6	African Journal of Biotechnology	1
Food and Bioprocess Technology	2	Journal of Microbial & Biochemical Technology	1
Letters in Applied Microbiology	2	Heliyon	1
		International Journal of Dairy Technology	1

Referee per n. 1 progetto di ricerca in Futuro in Ricerca 2013

Referee per n. 1 progetto di ricerca in Bando Joint Projects 2014 - Università degli Studi di Verona

Referee per n. 1 progetto di ricerca in Bando Joint Projects 2016 - Università degli Studi di Verona

Referee per n. 3 progetti di ricerca in banco programma PRIN 2017

13. Pubblicazioni

13.1. Pubblicazioni in riviste internazionali

- R11) Moschetti, G., Blaiotta, G., **Aponte**, M., Mauriello, G., Villani, F., & Coppola, S. (1997). Genotyping of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* and determination of the number and forms of *rrn* operons in *L. delbrueckii* and its subspecies. *Research in Microbiology*, 148(6), 501-510.
- R12) Moschetti, G., Blaiotta, G., **Aponte**, M., Catzeddu, P., Villani, F., Deiana, P., Coppola, S. (1998). Random amplified polymorphic DNA and amplified ribosomal DNA spacer polymorphism: Powerful methods to differentiate *Streptococcus thermophilus* strains. *Journal of Applied Microbiology*, 85(1), 25-36.
- R13) Mauriello, G., **Aponte**, M., Andolfi, R., Moschetti, G., Villani, F. (1999). Spray-drying of bacteriocin-producing lactic acid bacteria. *Journal of Food Protection*, 62(7), 773-777.
- R14) Coppola, S., Mauriello, G., Aponte, M., Moschetti, G., Villani, F. (2000). Microbial succession during ripening of naples-type salami, a southern italian fermented sausage. *Meat Science*, 56(4), 321-329.
- R15) Villani, F., **Aponte**, M., Blaiotta, G., Mauriello, G., Pepe, O., Moschetti, G. (2001). Detection and characterization of a bacteriocin, garviecin L1-5, produced by *Lactococcus garvieae* isolated from raw cow's milk. *Journal of Applied Microbiology*, 90(3), 430-439.
- R16) Coppola, S., Fusco, V., Andolfi, R., **Aponte**, M., Blaiotta, G., Ercolini, D., Moschetti, G. (2006). Evaluation of microbial diversity during the manufacture of Fior di latte di Agerola, a traditional raw milk pasta-filata cheese of the Naples area. *Journal of Dairy Research*, 73(3), 264-272.
- R17) Ercolini, D., Villani, F., **Aponte**, M., Mauriello, G. (2006). Fluorescence in situ hybridisation detection of *Lactobacillus plantarum* group on olives to be used in natural fermentations. *International Journal of Food Microbiology*, 112(3), 291-296.

Prof. Maria Aponte - Tel: +39 0812539398; e-mail: aponte@unina.it; pec: maria.aponte@personalepec.unina.it

Direzione Amministrativa: 081 2539336 fax 081 2539 e-mail: amministrazione.agraria@unina.it

P. IVA 00876220633

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

- RI8) Moschetti, G., **Aponte**, M., Blaiotta, G., Casaburi, A., Chiurazzi, M., Ventrino, V., Villani, F. (2006). Characterization of halophilic archaea isolated from different hypersaline ecosystems. *Annals of Microbiology*, 56(2), 119-127.
- RI9) Pepe, O., Blaiotta, G., Bucci, F., Anastasio, M., **Aponte**, M., Villani, F. (2006). *Staphylococcus aureus* and staphylococcal enterotoxin A in breaded chicken products: Detection and behavior during the cooking process. *Applied and Environmental Microbiology*, 72(11), 7057-7062.
- RI10) Mariniello, L., Giosafatto, C. V. L., Moschetti, G., **Aponte**, M., Masi, P., Sorrentino, A., Porta, R. (2007). Fennel waste-based films suitable for protecting cultivations. *Biomacromolecules*, 8(10), 3008-3014.
- RI11) Ventrino, V., Chiurazzi, M., **Aponte**, M., Pepe, O., Moschetti, G. (2007). Genetic diversity of a natural population of *Rhizobium leguminosarum* bv. viciae nodulating plants of *Vicia faba* in the vesuvian area. *Current Microbiology*, 55(6), 512-517.
- RI12) **Aponte***, M., Fusco, V., Andolfi, R., & Coppola, S. (2008). Lactic acid bacteria occurring during manufacture and ripening of Provolone del Monaco cheese: Detection by different analytical approaches. *International Dairy Journal*, 18(4), 403-413.
- RI13) Blaiotta, G., Fusco, V., Ercolini, D., **Aponte**, M., Pepe, O., Villani, F. (2008). *Lactobacillus* strain diversity based on partial hsp60 gene sequences and design of PCR-restriction fragment length polymorphism assays for species identification and differentiation. *Applied and Environmental Microbiology*, 74(1), 208-215.
- RI14) **Aponte**, M., Blaiotta, G., Francesca, N., Moschetti, G. (2010). Could halophilic archaea improve the traditional salted anchovies (*Engraulis encrasicolus* L.) safety and quality? *Letters in Applied Microbiology*, 51(6), 697-703.
- RI15) **Aponte**, M., Pepe, O., Blaiotta, G. (2010). Short communication: Identification and technological characterization of yeast strains isolated from samples of water buffalo mozzarella cheese. *Journal of Dairy Science*, 93(6), 2358-2361.
- RI16) **Aponte**, M., Ventrino, V., Blaiotta, G., Volpe, G., Farina, V., Avellone, G., Moschetti, G. (2010). Study of green sicilian table olive fermentations through microbiological, chemical and sensory analyses. *Food Microbiology*, 27(1), 162-170.
- RI17) Francesca, N., Chiurazzi, M., Romano, R., **Aponte**, M., Settanni, L., Moschetti, G. (2010). Indigenous yeast communities in the environment of "Rovello bianco" grape variety and their use in commercial white wine fermentation. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 26(2), 337-351.
- RI18) Blaiotta, G., Sorrentino, A., Ottombrino, A., **Aponte***, M. (2011). Short communication: Technological and genotypic comparison between *Streptococcus macedonicus* and *Streptococcus thermophilus* strains coming from the same dairy environment. *Journal of Dairy Science*, 94(12), 5871-5877.
- RI19) Francesca, N., Settanni, L., Sannino, C., **Aponte**, M., & Moschetti, G. (2011). Ecology and technological capability of lactic acid bacteria isolated during Grillo grape vinification in the Marsala production area. *Annals of Microbiology*, 61(1), 79-84.
- RI20) Aponte, M., Blaiotta, G., La Croce, F., Mazzaglia, A., Farina, V., Settanni, L., Moschetti, G. (2012). Use of selected autochthonous lactic acid bacteria for spanish-style table olive fermentation. *Food Microbiology*, 30(1), 8-16.
- RI21) Blaiotta, G., Di Capua, M., Coppola, R., **Aponte***, M. (2012). Production of fermented chestnut purees by lactic acid bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 158(3), 195-202.
- RI22) Blaiotta, G., La Gatta, B., Di Capua, M., Di Luccia, A., Coppola, R., **Aponte***, M. (2013). Effect of chestnut extract and chestnut fiber on viability of potential probiotic *Lactobacillus* strains under gastrointestinal tract conditions. *Food Microbiology*, 36, 161-169.
- RI23) **Aponte**, M., Boscaino, F., Sorrentino, A., Coppola, R., Masi, P., Romano, A. (2013). Volatile Compounds and bacterial community dynamics of chestnut flour-based sourdoughs. *Food Chemistry*, 141, 2394-2404.
- RI24) Di Cerbo, A., **Aponte** M., Esposito, R., Bondi, M., Palmieri B. (2013). Comparison of the effects of hyaluronidase and hyaluronic acid on probiotics growth. *BMC Microbiology*, 13, 243-248.

- RI25) Romano, A., Blaiotta, G., Di Cerbo, A., Coppola, R., Masi, P., **Aponte***, M. (2014). Spray-dried chestnut extract containing *Lactobacillus rhamnosus* cells as novel ingredient for a probiotic chestnut mousse. *Journal of Applied Microbiology*, 116(6), 1632-1641.
- RI26) Blaiotta, G., Di Capua, M., Romano, A., Coppola, R., **Aponte***, M. (2014). Optimization of water curing for the preservation of chestnuts (*Castanea sativa* Mill.) and evaluation of microbial dynamics during processing. *Food Microbiology*, 42, 47-55.
- RI27) **Aponte**, M., Boscaino, F., Sorrentino, A., Coppola, R., Masi, P., Romano, A. (2014). Effects of fermentation and rye flour on microstructure and volatile compounds of chestnut flour based sourdoughs. *LWT-Food Science and Technology*, 58(2), 387-395.
- RI28) Ricciardi, A., Blaiotta, G., Di Cerbo, A., Succi, M., **Aponte***, M. (2014). Behaviour of lactic acid bacteria populations in Pecorino di Carmasciano cheese samples submitted to environmental conditions prevailing in the gastrointestinal tract: Evaluation by means of a polyphasic approach. *International Journal of Food Microbiology*, 179, 64-71.
- RI29) Manzo, N., Pizzolongo, F., Montefusco, I., **Aponte**, M., Blaiotta, G., Romano, R. (2015). The effects of probiotics and prebiotics on the fatty acid profile and conjugated linoleic acid content of fermented cow milk. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 66(3), 254-259.
- RI30) Ricciardi, A., Guidone, A., Ianniello, R.G., Cioffi S., **Aponte**, M., Pavlidis, D., Tsakalidou, E., Zotta, T., Parente, E. (2015). A survey of non-starter lactic acid bacteria in traditional cheeses: Culture dependent identification and survival to simulated gastrointestinal transit. *International Dairy Journal*, 43, 42-50.
- RI31) Mormile, A., Barile, M., Mercogliano, R., Johansson, P., Björkroth, K.J., **Aponte**, M., Murru, N. (2016). Dynamic of Lactic Acid Bacteria in "Pecorino di Tramonti", a ewe's milk cheese, with particular emphasis on enterococci: a preliminary study. *Annals of Microbiology*. 66(1), 179-185.
- RI32) Di Cerbo, A., Palmieri, B., **Aponte**, M., Morales-Medina, J.C., Iannitti, T. (2016). Mechanisms and therapeutic effectiveness of lactobacilli. *Journal of Clinical Pathology*. 69(3), 187-203.
- RI33) Rinaldi, A., Blaiotta, G., **Aponte**, M., Moio, L. (2016). Effect of yeast strain and some nutritional factors on tannin composition and potential astringency of model wines. *Food Microbiology*, 53, 128-134.
- RI34) Francesca, N., Barbera, M., Martorana, A., Saiano F., Gaglio, R., **Aponte**, M., Moschetti, G., Settanni, L. (2016). Optimised method for the analysis of phenolic compounds from caper (*Capparis spinosa* L.) berries and monitoring of their changes during Fermentation. *Food Chemistry*, 196, 1172-1179.
- RI35) **Aponte**, M., Blaiotta, G. (2016). Selection of an autochthonous *Saccharomyces cerevisiae* strain for the vinification of "Moscato di Saracena", a southern Italy (Calabria Region) passito wine. *Food Microbiology*, 54, 30-39.
- RI36) **Aponte**, M., Troianiello, G.D., Di Capua, M., Romano, R., Blaiotta, G. (2016). Impact of Different spray-drying conditions on the viability of wine yeast *Saccharomyces cerevisiae* LM52. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 32(1), 13.
- RI37) **Aponte**, M., Blaiotta, G. (2016). Potential role of yeast strains isolated from grapes in the production of Taurasi DOCG. *Frontiers in Microbiology* 7(809) 7, 99-109.
- RI38) Blaiotta, G., Di Cerbo, A., Murru, N., Coppola, R., **Aponte***, M. (2016). Persistence of bacterial indicators and zoonotic pathogens in contaminated cattle wastes. *BMC Microbiology*. 16:87.
- RI39) 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.
- RI40) Blaiotta, G., Murru, N., Di Cerbo, A., Succi, M., Coppola, R., **Aponte***, M. (2017). Commercially standardized process for probiotic "Italice" cheese production. *LWT - Food Science and Technology* 79, 601-608.
- RI41) Romano, A., Mackie, A., Farina, F., **Aponte**, M., Sarghini, F., Masi, P. (2016). Characterisation, in vitro digestibility and expected glycemic index of commercial starches as uncooked ingredients. *Journal of Food Science and Technology*. 53(12), 4126-4134.
- RI42) Murru, N., Blaiotta, G., Peruzzy, M.F., Santonicola, S., Mercogliano, R., **Aponte***, M. (2017). Screening of oxalate degrading lactic acid bacteria of food origin. *Italian Journal of Food Safety* 6:6345.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

- RI43) Murru, N., Peruzzy, M.F., De Carlo, E., Mercogliano, R., **Aponte**, M., Morena, C., Serluca, G., Fraulo, P. (2018). *Listeria monocytogenes* survival during production and storage of water buffalo Mozzarella cheese. *International Journal of Dairy Technology*. 71(2) 356-361.
- RI44) Blaiotta, G., Murru, N., Di Cerbo, A., Romano, R., **Aponte***, M. (2018). Production of probiotic bovine salami using *Lactobacillus plantarum* 299v as adjunct. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 98: 2285–2294.
- RI45) **Aponte**, M., Ungaro, F., d'Angelo, I., De Caro, C., Russo, R., Blaiotta, G., Dal Piaz, F., Calignano, A. Miro, A. (2018). Improving in vivo conversion of oleuropein into hydroxytyrosol by oral granules containing probiotic *Lactobacillus plantarum* 299v and an *Olea europaea* standardized extract, *International Journal of Pharmaceutics*. 543: 73–82.
- RI46) **Aponte**, M., Anastasio, A., Marrone, R., Mercogliano, R., Peruzzy, M.F., Murru, N. (2018). Impact of gaseous ozone coupled to Passive Refrigeration System to maximize shelf-life and quality of four different fresh fish products. *LWT - Food Science and Technology*. 93: 412–419.
- RI47) Romano, A., Giosafatto, C.V.L., Al-Asmar, A., Masi, P., **Aponte**, M., Mariniello, L. (2019). Grass pea (*Lathyrus sativus*) flour: microstructure, physico-chemical properties and in vitro digestion. *European Food Research and Technology*. 245: 191–198.
- RI48) De Filippis, F., **Aponte** M., Piombino, P., Lisanti, M.T., Moio, L., Ercolini, D., Blaiotta, G. (2019). Influence of microbial communities on the chemical and sensory features of Falanghina sweet passito wines. *Food Research International*. 120: 740-747.
- RI49) Murgia, M.A., Marongiu, A., **Aponte**, M., Blaiotta, G., Deiana, P., Mangia, N.P. (2019). Impact of a selected *Debaryomyces hansenii* strain's inoculation on the quality of Sardinian fermented sausages. *Food Research International*. 121: 144–150.
- RI50) Reale A., Di Renzo, T., Boscaino, F., Nazzaro, F., Fratianni, F., **Aponte**, M. (2019). Lactic Acid Bacteria Biota and Aroma Profile of Italian Traditional Sourdoughs from the Irpinian Area in Italy. *Frontiers in Microbiology*. Volume 10, Art. 162.
- RI51) **Aponte**, M., Romano, R., Villano, C., Blaiotta, G. (2020). Dominance of *S. cerevisiae* commercial starter strains during Greco di Tufo and Aglianico wine fermentations and evaluation of oenological performances of some indigenous/residential strains. *Foods*. 9(11), 1549.
- RI52) Peruzzy, M.F., **Aponte**, M., Proroga, Y.T.R., Capuano, F., Cristiano, D., Delibato, E., Houf, K., Murru, N. (2020). *Yersinia enterocolitica* detection in pork products: Evaluation of isolation protocols. *Food Microbiology*, 92, 103593.
- RI53) **Aponte**, M., Murru, N., Shoukat, M. (2020). Therapeutic, prophylactic, and functional use of probiotics: a current perspective. *Frontiers in Microbiology*. 11, 562048.
- RI54) De Luca, L., Aiello, A., Pizzolongo, F., Blaiotta, G., **Aponte**, M., Romano, R. (2021). Volatile organic compounds in breads prepared with different sourdoughs. *Applied Sciences*, 11(3), 1330.
- RI55) Pinto, G., De Pascale, S., **Aponte**, M., Scaloni, A., Addeo, F., Caira, S. (2021). Polyphenol profiling of chestnut pericarp, integument and curing water extracts to qualify these food by-products as a source of antioxidants. *Molecules*, 26(8), 2335.
- RI56) Blaiotta, G., Marrone, R., **Aponte***, M., Peruzzy, M. F., Smaldone, G., Vollano, L., Murru, N. (2021). Characterisation of Conciato Romano: one of the oldest Italian cheeses. *International Dairy Journal*, 120, 105077.
- R57) Cristiano, D., Peruzzy, M. F., **Aponte**, M., Mancusi, A., Proroga, Y. T. R., Capuano, F., Murru, N. (2021). Comparison of droplet digital PCR vs real-time PCR for *Yersinia enterocolitica* detection in vegetables. *International Journal of Food Microbiology*, 354, 109321.
- R58) Blaiotta, G., Romano, R., Trifuoggi, M., **Aponte**, M., Miro, A. (2022). Development of a wet-granulated sourdough multiple starter for direct use. *Foods*, 11(9), 1278.
- R59) Peruzzy, M. F., Blaiotta, G., **Aponte**, M., De Sena, M., Murru, N. (2022). Late blowing defect in Grottone cheese: detection of clostridia and control strategies. *Italian Journal of Food Safety*, 11(2).

- R60) Aponte, M., Esposito, F., Sequino, G., Blaiotta, G., De Filippis, F. (2022). Stuck or sluggish fermentations in home-made beers: Beyond the surface. *International Journal of Food Microbiology*, 2022, 383, 109956
- R61) Sacchi, R., Corrado, G., Basile, B., Mandarello, D., Ambrosino, M.L., Paduano, A., Savarese, M., Caporaso, N., Aponte, M., Genovese, A. (2022). Effect of Salt Addition and Fermentation Time on Phenolics, Microbial Dynamics, Volatile Organic Compounds, and Sensory Properties of the PDO Table Olives of Gaeta (Italy). *Molecules*, 2022, 27(22), 8100
- R62) Nolasco, A., Squillante, J., Esposito, F., Vello, S., Romano, R., Aponte, M., Giarra, A., Toscanesi, M., Montella, E., Cirillo, T. (2022). Coffee Silverskin: Chemical and Biological Risk Assessment and Health Profile for Its Potential Use in Functional Foods. *Foods*, 11(18), 2834
- R63) Aiello, A., Pizzolongo, F., De Luca, L., Blaiotta, G., Aponte, M., Addeo, F., Romano, R. (2023). Production of butyric acid by different strains of *Lactobacillus plantarum* (*Lactiplantibacillus plantarum*). *International Dairy Journal*, 140, 105589
- R64) Petruzzello, E., Blaiotta, G., Pittari, E., Piombino, P., Aponte, M. (2023). Isolation and Characterization of Cryotolerant Yeasts from Fiano di Avellino Grapes Fermented at Low Temperatures. *Foods*, 2023, 12(3), 526
- R65) Blaiotta, G., De Sena, M., De Girolamo, F., Aponte, M., Romano, R. (2023). Probiotic bacilli incorporation in foods: is really so easy? *Food Microbiology*, 115, 104342

13.2. Pubblicazioni in riviste nazionali

- RN1) Moschetti, G., Blaiotta, G., **Aponte**, M., Villani, F., Coppola, S. (1997). Analisi della regione spacer 16S-23S per la differenziazione di *Streptococcus thermophilus* da *Streptococcus salivarius* e altre forme cocciche omofermentanti. *Annali della Facoltà di Agraria, Portici-Napoli, Serie Quarta-Vol. XXXI*, 47-58.
- RN2) **Aponte**, M., Moschetti, G., Blaiotta, G., Villani, F., Coppola, S. (1999). Metodi molecolari per lo studio della biodiversità microbica in sieri-innesti naturali utilizzati nella produzione di Mozzarella di Bufala Campana. *Il Latte*, 24 (1), 82-89.
- RN3) Coppola, S., Fusco, V., **Aponte**, M., Andolfi, R. (2006). La diversità microbica in alcuni formaggi tipici della Campania. *Scienza e tecnica lattiero-casearia*, 57(5), 357-370.
- RN4) Martorana, A., La Croce, F., **Aponte**, M., Francesca, N., Corona, O., Caruso, T., Moschetti, G. (2014). Monitoraggio del ceppo starter *Lactobacillus pentosus* OM13 nella fermentazione delle olive da tavola (cv. "Nocellara del Belice") con lavorazione sivigliana. *Industrie Alimentari*, 558, 14-20.
- RN5) **Aponte**, M., Blaiotta, G. Dalla Castagna di Montella Igp nasce Cazè. (2016). *Sommelier*, 1(V), 26-27.
- RN6) Blaiotta, G., **Aponte**, M. (2020). Valutazione della dominanza di ceppi commerciali di *Saccharomyces cerevisiae* nel corso della fermentazione di Aglianico di Taurasi e Greco di Tufo e performances tecnologiche di ceppi indigeni co-dominanti. *OICCE TIMES – 84*: 4042.

13.3. Pubblicazioni in atti di convegni internazionali

- CI1) Blaiotta, G., Moschetti, G., Villani, F., Mauriello, G., **Aponte**, M., Coppola, S. (1999). Evaluation of strain dominance by means of restriction endonucleases analysis and polymerase chain reaction methods. In COST 914; Predictive modelling of microbial growth and survival in foods. TA Roberts (Ed); Office for the official publication of the European Communities, pp. 315-324.
- CI2) Giosafatto, C.V.L., Di Pierro, P., Porta, R., **Aponte**, M., Moschetti, G., Masi, P., Mariniello, L. (2005). Use of transglutaminase to reticulate protein components of hydrocolloid mulching films: preparation, characterization and biodegradability properties. International Conference on Enzyme Technology RELATENZ'2005. Cuba, 20–23 settembre 2005. Poster n. OC5.
- CI3) Chiurazzi, M., Ventorino, V., **Aponte**, M., Francesca N., Mauriello, G., Blaiotta, G., Moschetti, G. (2007). Isolation and characterization of wild "terroiristes" yeasts to be used in southern Italy wine fermentation.

ISSY26 (International Specialized Symposium on Yeasts) "From alcoholic beverages to bio-ethanol for transportation: a new challenge for fermenting yeast". 3-7 June 2007, Sorrento (Italy). Poster n° P3.25.

- CI4) Blaiotta, G., **Aponte**, M., Volpe, G., Farina, V., Moschetti, G. (2007). Evolution of yeast population during the manufacturing of table olives from different Sicilian cultivars monitored through rDNA ITS analysis. ISSY26 (International Specialized Symposium on Yeasts) "From alcoholic beverages to bio-ethanol for transportation: a new challenge for fermenting yeast". 3-7 June 2007, Sorrento (Italy). Poster n° P4.8.
- CI5) Blaiotta, G., **Aponte**, M., Dado, G., Ventrino, V., Moschetti, G. (2007). Biotyping of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from "Moscato of Saracena" a southern Italy passito-wine (Calabria Region). II International Symposium "Mediterranean Malvasias" 2-6 October Salina (Messina, Italy). Pag. 93-94.
- CI6) **Aponte**, M., Ventrino, V., Blaiotta, G., Sacchi, R., Moschetti, G. (2008). Could halophilic archaea improve the traditional salted anchovies (*Engraulis encrasicolus* L.) manufacture?. Food MICRO 2008 "Evolving microbial food quality and safety", 1-4 September, Aberdeen, Scotland. Poster P Y3, page 401.
- CI7) **Aponte**, M., Pepe, O., & Blaiotta, G. (2009). Identification and characterization of yeast strains isolated from samples of Water Buffalo Mozzarella cheese and natural whey cultures. International Conference: "Methods and issues in cheese authenticity studies: a workshop". September 4-5, Avellino (Italy). Page 39.
- CI8) **Aponte**, M., Settanni, L., Blaiotta, G., Ventrino, V., Moschetti, G. (2009). Microbial dynamics during green Sicilian table olive fermentations. *Annals of Microbiology*, 59, 12.
- CI9) **Aponte**, M., Blaiotta, G., Francesca, N., Seminerio, V., Pirrone, L., Moschetti, G. (2009). Potential exploitation of lysozyme in the winemaking of Sicilian wines from "organic grapes". *Annals of Microbiology*, 59, 33.
- CI10) Blaiotta, G., Di Capua, M., & **Aponte**, M. (2009). Monitoring of yeast microflora during Gragnano DOC (Campania Region, Italy) winemaking and selection of autochthonous *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Annals of Microbiology*, 59, 39.
- CI11) Francesca, N., Settanni, L., **Aponte**, M., Moschetti, G. (2009). Investigation of yeast community of "Grillo" grapes and musts from Marsala wine production area. *Annals of Microbiology*, 59, 59.
- CI12) Settanni, L., Francesca, N., Sannino, C., **Aponte** M., Moschetti, G. (2009). Ecology and technological capability of lactic acid bacteria associated with Grillo grapevine used as base wine for Marsala production. 2° Simposio Internazionale "Wine microbiology and safety: from the vineyard to the bottle – Microsafetywine". Martina Franca (Ta), 19-20 novembre. P-2-16
- CI13) Blaiotta, G., Casaburi, C., Nasi, A., **Aponte**, M. (2010). Monitoring of Ochratoxin A (OTA) adsorbing *Saccharomyces cerevisiae* strains during fermentation of must from botrytized grapes. 22nd International ICFMH Symposium Food Micro 2010, Copenhagen 30th August -3rd September, Poster n° PE1.43, page 91.
- CI14) Blaiotta, G., Troianiello, G.D., Casaburi, C., **Aponte**, M. (2010). Evaluation of different spray-drying conditions on the viability of wine yeast *Saccharomyces cerevisiae* LM52. 22nd International ICFMH Symposium Food Micro 2010, Copenhagen 30th August -3rd September, Poster n° PE1.75, page 107.
- CI15) Pavlidis, D., Cioffi, S., Guidone, A., Ricciardi, A., **Aponte**, M., Parente, E. (2013). Survival to simulated gastric juice and simulate gastrointestinal transit in Lactic Acid Bacteria from traditional cheese. Proceedings of the MD2013 Conference, Turin, 23-25 October 2013, P6.24, 373-374, ISBN 978-88-908636-5-3.
- CI16) **Aponte**, M., Espresso, F., Blaiotta, G. (2014). Evaluation of yeast microflora during pilot fermentations of Greco di Tufo and Aglianico of Taurasi. Environmental Sustainability and Food Security, Potenza 17-19 June, P-FQ-3.
- CI17) **Aponte**, M., Galasso, M., Blaiotta, G. (2014). Characterization of yeasts isolated from fermented grapes of Aglianico of Taurasi. Environmental Sustainability and Food Security, Potenza 17-19 June, P-FQ-4.
- CI18) **Aponte**, M., Di Capua, M., Reale, A., Nazzaro, F., Fratianni, F., Di Renzo, T. (2015). Selection of autochthonous sourdough starters for making bean flour fortified breads. 10th AISTEC Conference Grains for feeding the world, Milano July 2015.
- CI19) Fratianni, F., Di Renzo, T., **Aponte**, M., Reale, A., Granese, T., Di Capua, M., Preziuso, M., Nazzaro, F. Biochemical characterization of an Irpinian bean flour. 10th AISTEC Conference Grains for feeding the world, Milano July 2015.

CI20) Di Renzo, T., Preziuso, M., **Aponte**, M., Nazzaro, F., Fratianni, F., Di Capua, M., Reale, A. Characterization of sourdoughs used for typical Italian breads from Irpinia area. 10th AISTEC Conference Grains for feeding the world, Milano July 2015.

CI21) **Aponte**, M., Magnete, V., Avranova, M., Masneuf-Pomarede, I., Albertin, W., Blaiotta, G. Occurrence and genetic diversity of *Brettanomyces* in Southern Italy wines. Microbial Diversity 2017 (Drivers of Microbial Diversity), Bari (Italy) October 24-26th 2017.

CI22) De Filippis, F., **Aponte**, M., Ercolini, D., Lisanti, T., Piombino, P., Blaiotta, G. Influence of the fungal microbiota on the chemical and sensory traits of Falanghina passito wine. Microbial Diversity 2017 (Drivers of Microbial Diversity), Bari (Italy) October 24-26th 2017.

Functional and technological use of lactobacilli as producers of butyric acid in fermented milk

Raffaele Romano;Giuseppe Blaiotta;Alessandra Aiello;Maria Aponte;Francesco Addeo

2019

Abstract

Introduction Butyric acid (BA) may exert significant beneficial effects on human health. Recent studies highlighted that in people with type 1 diabetes, some intestinal bacteria, responsible for BA production, are absent. For the potential use of one or more bacterial strains as probiotics in the food industry, the objective of the investigation was to evaluate the ability of the lactic acid bacteria strains (LABs) to produce BA. Method UHT skimmed and whole milk were commercial products. The lyophilized cultures identified with the progressive numbers from 1 to 8 (*Lactobacillus asini* ssp. *Butyricus* (1-3), *Lactobacillus plantarum* (4-6), *Lactobacillus* sp. 7-8) were revitalized by individual inoculation. The inoculum was made at 2% in UHT skimmed and whole milk. After 24 h at 30°C, fermented milks were distillate and submitted to the determination of BA using gas chromatography coupled with mass spectrometry (GC/MS) in SIM mode. Results / Discussion / Conclusion Butyric acid was produced by the LABs in amount not higher than 0.8 and 15 ppm respectively in skimmed and whole fermented milk samples. When tributyrin was added in skimmed milk, at the concentration of 5g/L, an average quantity of 85ppm butyric acid was produced. The strains were able to release tenfold higher levels of butyric acid than in milk, confirming that the lipase activity of some *Lb. plantarum* strains is highest on tributyrin. This allows us to conclude that BA in milk inoculated with the eight LAB strains originated from lipolytic hydrolysis of triacylglycerols and not from fermentation of sugar.

Scheda breve

Scheda completa

Scheda completa (DC)

Anno

2019

Lingua/e

Inglese

Autore/i del Volume

Raffaele Romano, Giuseppe Blaiotta, Alessandra Aiello, Maria Aponte, Francesco Addeo

Titolo del Volume

5th International Conference on Food Chemistry and Technology

Periodo del Convegno

November 04-06

Luogo del Convegno

Los Angeles CA 90045, US

Tipologia sito docente

274

Tutti gli autori

Romano, Raffaele; Blaiotta, Giuseppe; Aiello, Alessandra; Aponte, Maria; Addeo, Francesco

Tipologia

4 Contributo in Atti di Convegno (Proceeding)::4.2 Abstract in Atti di convegno

Citazione

Functional and technological use of lactobacilli as producers of butyric acid in fermented milk / Romano, Raffaele; Blaiotta, Giuseppe; Aiello, Alessandra; Aponte, Maria; Addeo, Francesco. - (2019).

13.4. Pubblicazioni in atti di convegni nazionali

- CN1) **Aponte**, M., Andolfi, R., Mauriello, G. (1999). Spray drying di batteri lattici produttori di batteriocine. Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria. Napoli, 15-16 aprile. Pag. 386.
- CN2) **Aponte**, M., Mauriello, G., Andolfi, R., Villani, F., Coppola, S. (2000). Evoluzione della microflora durante la maturazione della soppressata di Gioi (Salerno). Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria. Napoli, 17-19 maggio. Pag. 403.
- CN3) Protopapa, A., Mauriello, G., **Aponte**, M., Pepe, O. (2000). Diffusione e proprietà di ceppi di *Lactococcus garviae* isolati da ambiente lattiero-caseario e caratterizzazione di una batteriocina, Garviecina L15, prodotta da un ceppo rinvenuto nel latte crudo. Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria. Napoli, 17-19 maggio. Pag. 402.
- CN4) Coppola, S., Villani, F., Pepe, O., Moschetti, G., Mauriello, G., Andolfi, R., Blaiotta, G., **Aponte**, M. (2001). Peculiarità e potenzialità della soppressata di "Gioi". Programma Operativo Multiregionale 1994-1996 - Attività di Sostegno ai Servizi di Sviluppo Agricolo. Misura 2: Innovazioni Tecnologiche e Trasferimento dei Risultati della Ricerca. Innovazioni biotecnologiche per la valorizzazione dei salumi tradizionali dell'Italia meridionale. 21 Febbraio, Campobasso.
- CN5) **Aponte**, M., Casaburi, A., Andolfi, R., Chiurazzi, M., Moschetti, G. (2005). Archeobatteri alofili estremi: ruolo potenziale nella trasformazione di prodotti ittici sotto sale. Convegno: PROFSECURI, "Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, sicurezza e salubrità". Ariano Irpino (AV), 16-19 marzo. Pag. 215-218.
- CN6) Chiurazzi, M., Cuomo, M., Casaburi, A., **Aponte**, M., Fogliano, V., Moschetti, G. (2005). Valutazione dell'influenza di batteri alofili estremi nella lavorazione tradizionale di alici salate. Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria. Napoli, 26-27 maggio. Pag. 354.
- CN7) Placida, M., Andolfi, R., Fusco, E., Ercolini, D., **Aponte**, M. (2005). Provolone del Monaco: evoluzione della microflora lattica a morfologia coccica nel processo tecnologico di produzione. Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria. Napoli, 26-27 maggio. Pag. 348 (Selezionato per la presentazione orale).
- CN8) **Aponte**, M., Chiurazzi, M., Ventrino, V., Casaburi, A., Sacchi, R., Moschetti, G. (2006). Influenza di batteri alofili estremi nella lavorazione tradizionale di alici salate. I° Convegno Nazionale SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale): "Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale". Bologna, 17-18 luglio. Pag. 25.
- CN9) Ventrino, V., Pepe, O., Palomba, S., **Aponte**, M., Moschetti, G. Distribuzione spaziale e temporale in campo di una popolazione naturale di *Rhizobium leguminosarum* bv. *viciae* nodulante piante di *Vicia faba* nell'area vesuviana". IV Convegno AISSA: "Qualità e sostenibilità delle produzioni agrarie, alimentari e forestali". Mosciano Sant'Angelo (TE), 5-6 dicembre. Pag. 235-236.
- CN10) Blaiotta, G., Romano, R., Imperato, C., Aponte, M. (2008). Selezione e monitoraggio di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* durante la produzione di vino da uva catalanesca. Convegno QUALICIBI "Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione". Positano, 28-29 Maggio. Pag. 151-153.
- CN11) **Aponte**, M., Andolfi, R., Coppola, V., Blaiotta, G. (2008). *Streptococcus macedonicus* in Provolone del Monaco: non un ospite occasionale. Convegno QUALICIBI "Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione". Positano, 28-29 Maggio. Pag. 75-77. (Selezionato per la presentazione orale).

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

- CN12) **Aponte**, M., Ventorino, V., Francesca, N., Blaiotta, G., Moschetti, G. (2008) Evoluzione della popolazione blastomicetica durante la produzione di olive da tavola di differenti cultivar siciliane monitorata attraverso l'analisi dell'ITS rDNA. Convegno QUALICIBI "Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione". Positano, 28-29 Maggio. Pag 189-191.
- CN13) Blaiotta, G., Lombardi, L., **Aponte**, M. (2008). Caratterizzazione molecolare e tecnologica di ceppi di *S. cerevisiae* isolati da mosti della zona del Pollino DOC (Calabria). Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita, 10-12 dicembre, Portici. Poster n° 243 (Selezionato per la presentazione orale).
- CN14) **Aponte**, M., Silvestri, V., Blaiotta, G., Moschetti, G. (2008). Evoluzione della microflora durante il processo fermentativo "Sivigliano" di olive da tavola "Nocellara del Belice". Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita, 10-12 dicembre, Portici. Poster n° 249.
- CN15) Mazzaglia, A., **Aponte**, M., Moschetti, G., Lanza, C.M. (2010). Influenza delle colture starter sulle caratteristiche sensoriali di olive da tavola. III Convegno Nazionale SISS. Portici (Na), 1-2 Dicembre. Pag. 15.
- CN16) Aliberti, A., **Aponte**, M., Blaiotta, G. (2012). Molecular and technological characterization of yeasts isolated from falanghina grapes of different origin (Benevento, Campi Flegrei, Vesuvio). III Convegno Nazionale SIMTREA, 26-28 giugno, Bari. Poster n° AL02, pag 71-72.
- CN17) Blaiotta, G., **Aponte**, M., Gambuti, A., Caridi, A., Boscaino, F. (2012). Monitoring of hybrid *Saccharomyces cerevisiae* strains during fermentation of must of Magliocco grapes. III Convegno Nazionale SIMTREA, 26-28 giugno, Bari. Poster n° AL12, pag 81.
- CN18) Di Capua, M., Blaiotta, G., Di Luccia, A., Coppola, R., **Aponte** M. (2012) Effect of chestnut extracts and chestnut fiber on viability of potential prebiotic strains under gastrointestinal tract simulated conditions. III Convegno Nazionale SIMTREA, 26-28 giugno, Bari. Poster n° AL27, pag 104-105.
- CN19) Di Capua, M., **Aponte**, M. (2012). Valorizzazione e caratterizzazione del Pecorino di Carmasciano: un formaggio della tradizione Irpina. Convegno nazionale ALTriFormaggi: Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29 novembre-01 dicembre. (Selezionato per la presentazione orale).
- CN20) Di Capua, M., **Aponte**, M., Sorrentino, A., Ottombrino, A., Blaiotta G. (2012). Produzione di biomasse microbiche da siero derivante dalla fabbricazione di Mozzarella di Bufala. Convegno nazionale ALTriFormaggi: Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29 novembre-01 dicembre. (Selezionato per la presentazione orale).
- CN21) **Aponte**, M., Blaiotta, G. (2016). Caratterizzazione di ceppi di *S. Cerevisiae* isolati nel corso della vinificazione di mosti di Greco di Tufo. 11° Convegno Nazionale sulla Biodiversità "Biodiversità e intensificazione ecosostenibile". Matera 9-10 giugno
- CN22) **Aponte**, M., Blaiotta, G. (2016). Diversità e importanza tecnologica dei lieviti naturalmente ricorrenti in uve di Fiano di Avellino. 11° Convegno Nazionale sulla Biodiversità "Biodiversità e intensificazione ecosostenibile". Matera 9-10 giugno
- CN23) **Aponte**, M., pellegrino, A., Blaiotta, G. (2016). Selezione di lieviti autoctoni per la produzione di sidro di mela Annurca. 11° Convegno Nazionale sulla Biodiversità "Biodiversità e intensificazione ecosostenibile". Matera 9-10 giugno

13.5. Monografie

- A. Di Cerbo, M. **Aponte**, B. Palmieri. (2014). Immune Modulation by Probiotics: State of the Art. Nova Science Publishers, ISBN: 978-1-62948-954-4.
- B. **Aponte**, M. (2021). Non siamo soli nell'universo, e comunque non lo saremmo mai. Rogiosi Editori. ISBN: 9788869504181.

13.6. Capitoli in libri

"Dinamiche microbiche durante le fermentazioni delle olive da tavola siciliane". p. 41-48. M. **Aponte**, L. Settanni, G. Blaiotta, V. Farina, G. Moschetti. In "Olive da tavola: La fermentazione naturale fra tradizione e innovazione" (2010) Ed. C.L. Randazzo. Aracne Editrice.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Olive da tavola. La fermentazione al naturale fra tradizione e innovazione 2010
Cinzia L. Randazzo (Autore)
Editore: Aracne (28 febbraio)
ISBN-10: 8854830844

"Growth needs and culture media for LAB and dairy-associated species". p. 123-137. G. Blaiotta, M. **Aponte**, P. Poltronieri. In "Microbiology in Dairy Processing: Challenges and Opportunities" (2017) Ed. P. Poltronieri. John Wiley & Sons Ltd and the Institute of Food Technologists.
ISBN: 9781119114802 - DOI: 10.1002/9781119115007

"Chestnut as Source of Novel Ingredients for Celiac People. p. 364-368. A. Romano, M. **Aponte**. In "Encyclopedia of Food Security and Sustainability (2018). Elsevier Eds. Book.
ISBN: 9780128126875. DOI: 10.1016/B978-0-12-812687-5.22542-2

"Identificazione e caratterizzazione molecolare dei microrganismi di interesse enologico" G. Blaiotta, M. Aponte. In "Microbiologia della vite e del vino". In press

13.7. Atti di Convegno

Irpinia in fermento – Atti del progetto – ISBN 9788890631450

14. Titoli

Marzo 1995

Laurea in Scienze Agrarie - Votazione 110/110 e lode

Marzo 1996

Vince Borsa di Ricerca annuale della Camera di Commercio I.A.A. di Salerno - Istituto di Coltivazioni Arboree - Facoltà di Agraria di Portici.

Marzo 1997

Superamento dell'Esame di Stato e abilitazione all'esercizio della professione di Agronomo

Novembre 1995 - Ottobre 1996; Marzo 1997 - Novembre 1997

Collabora con il CRAA (Consorzio per la Ricerca Applicata in Agricoltura) - Progetto di ricerca su fermenti lattici finalizzato alla costituzione di una collezione di "colture starter" adatte alla fabbricazione di Mozzarella di Bufala Campana.

Maggio 1998

Vince 7° Concorso per l'assegnazione di borse di studio per la frequenza di corsi o per attività di perfezionamento all'estero

Maggio 1999 - Gennaio 2000

Atribuzione borsa di studio nell'ambito del Progetto Operativo Multiregionale 1994-99 A19 "Innovazioni biotecnologiche per la valorizzazione dei salumi tradizionali dell'Italia Meridionale".

Settembre 1998

Specializzazione in: "Biotecnologie agro-alimentari con indirizzo chimico-analitico". Vot. 50/50.

Marzo 2000

Vince Concorso di Ammissione al Dottorato di Ricerca in "Scienze e tecnologie agro-alimentari", 15° ciclo".

Ottobre 2001

Vince Concorso a cattedra per la Provincia di Napoli, Classe di Concorso 60/A -Scienze naturali, Chimica e Geografia, Microbiologia.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Maggio 2009

Incarico di segretario-tesoriere dell'associazione FORMICA Onlus "Associazione per la Formazione, il Miglioramento e l'Innovazione in Campo Agro-alimentare" .

Luglio 2009

Associata all'Istituto di Scienze dell'Alimentazione – Consiglio Nazionale delle Ricerche - Via Roma, 64, 83100 Avellino.

Dicembre 2017

Attribuzione Finanziamento delle Attività Base di Ricerca (FFABR 2017) Legge 232/2016

Marzo 2018

Attribuzione incentivo una tantum di cui all' art. 29, c.19 L.240/2010 - Componente Gestione - Ruolo RU - Bando 2011

Punteggio indicatore gestionale: 1,8000

Attribuzione incentivo una tantum di cui all' art. 29, c.19 L.240/2010 - Componente Didattica - RU - Facoltà di Agraria - Bando 2013

Punteggio indicatore didattica: 15,5

Attribuzione incentivo una tantum di cui all' art. 29, c.19 L.240/2010 - Componente Gestione - Ruolo RU - Bando 2013

Punteggio indicatore gestionale: 3,125

Giugno 2018

Abilitazione a professore di I fascia - Settore concorsuale 07/11 (Microbiologia Agraria)

Portici 27-06-2022

In fede

Maria Aponte

Dichiaro, ai sensi degli artt. 38 e 76 del d.P.R. 28/12/2000, n. 445, che le informazioni contenute nel presente curriculum sono veritiere.