

CURRICULUM VITAE EUROPEO



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo

Telefono
E-mail
Nazionalità
Data di nascita

LUIGI GRAZIA

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Luglio 2020 ad oggi Professore *Alma Mater Studiorum* Università di Bologna
1 novembre 2019 ad oggi in quiescenza.
1 novembre 2002 – 31 ottobre 219
Alma Mater Studiorum - Università di Bologna – Via Zamboni, 33 - Bologna
Dipartimento di Scienze e Tecnologie AgroAlimentari – DISTAL *Alma Mater Studiorum* -
Università di Bologna - viale Fanin, 44 – 40127 Bologna
Centro universitario
Professore ordinario
Docente dei corsi di “*Microbiologia applicata alle produzioni animali*” nel corso di laurea
“Produzioni animali e controllo della fauna selvatica” e “*Microbiologia degli alimenti*” nel corso di
laurea magistrale “Sicurezza e qualità delle produzioni animali” presso la Scuola di Agraria e
Medicina Veterinaria.
- 1 novembre 1994 – 30 ottobre 2002
- Università degli studi del Molise- Facoltà di Agraria- Di.S.T.A.A.M. Via De Santis s.n.-
Campobasso
Centro universitario
Professore ordinario
Docente del corso di Biotecnologia delle fermentazioni , Corso di laurea in Scienze e
Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria
- 1 novembre 1992 – 30 ottobre 1994
- Università degli studi del Molise- Facoltà di Agraria Di.S.T.A.A.M. Via De Santis s.n.-
Campobasso
Centro universitario
Professore associato
Docente del corso di Microbiologia generale (Microbiologia e Immunologia) , Corso di laurea in
Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	AA.A.A. 1991-1992, 1992-1993 Facoltà di Agraria- Università degli studi del Molise- Di.S.T.A.A.M. Via De Santis s.n.- Campobasso Dipartimento universitario Docente supplente Docente del corso di Biotecnologia delle fermentazioni , Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	1 agosto 1980 - 30 ottobre 1992 Alma Mater Studiorum - Università di Bologna – Via Zamboni, 33 Bologna Centro universitario Ricercatore Attività di ricerca
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	6 dicembre 1974 – 1 agosto 1980 Alma Mater Studiorum - Università di Bologna – Via Zamboni, 33 - Bologna Centro universitario Contrattista Attività di ricerca
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	1 aprile 1973- 5 dicembre 1974 Ente di ricerca borsista Attività di ricerca

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	1972 Università degli Studi di Bologna Tecniche di allevamento, produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale Laurea in Scienze della Produzione animale
--	---

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUE

Capacità di lettura	INGLESE
Capacità di scrittura	buono
Capacità di espressione orale	discreto

Capacità di lettura	FRANCESE
Capacità di scrittura	buono
Capacità di espressione orale	discreto

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

- Dal 2012 è componente della Giunta del DISTAL
- Dal 2012 afferisce Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna (DISTAL).
- Dal 2012 è componente del consiglio della scuola di Agraria e Medicina Veterinaria
- Dal 2005-2006 al 2011-2012 è presidente del corso di laurea Produzioni animali e controllo della fauna selvatica già Scienze e Tecnologie delle Produzioni animali.
- Dal 2006 afferisce al Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Bologna (DIPROVAL).
- Dal 2006 fa parte del Collegio del dottorato di ricerca in Scienze e Biotecnologie degli alimenti dell'Università di Bologna
- Dal 2002 fa parte del Collegio del dottorato di ricerca in Biotecnologie degli alimenti dell'Università di Bologna e della sede consorziata Perugia
- Il 20 settembre 2001, con provvedimento ordinamentale numero 015987, è chiamato a far parte del Consiglio scientifico dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR di Avellino
- Dal 3 maggio 1995 al 31 ottobre 2002 è nominato Direttore DISTAAM- Università degli studi del Molise
- Dal 1995 al 31 ottobre 2002 è componente del Senato Accademico dell'Università degli studi del Molise
- Dal 1 aprile 1983 afferisce al Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agroalimentare dell'Università di Bologna (DIPROVAL).
- Dal 1980 al 1983 partecipa, in qualità di rappresentante dei ricercatori, ai lavori della Commissione di Ateneo per la sperimentazione organizzativa e didattica e fa parte del Consiglio di Corso di Laurea in Scienze della Produzione Animale.

COORDINAMENTO GRUPPI DI
RICERCA

- Nel 2014 è responsabile della ricerca "Trattamento delle vacche in asciutta e caratteristiche microbiologiche del latte alla stalla e del siero innesto"
- Nel 2009 è responsabile della ricerca "Latte come alimento funzionale per l'anziano" in collaborazione con Università degli studi di Camerino
- Nel 2009 è responsabile del progetto "Verifica delle caratteristiche tipiche del prodotto a seguito dell'introduzione di innovazioni tecnologiche nel processo di produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano", realizzato con il contributo della Regione Emilia-Romagna in collaborazione con CRPA e Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano
- Nel 2008 è responsabile della ricerca "Recupero dei bovini a fine carriera" in collaborazione con Università degli studi di Camerino
- Dal 2007 al 2008, in qualità di esperto scientifico esterno, prende parte alla realizzazione delle attività del Progetto "Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania" condotto dal Consorzio COVADIRAM
- Nel 2007 è coordinatore nazionale del progetto PRIN "Strumenti biotecnologici finalizzati all'ottimizzazione della qualità delle carni e/o tagli carnei di minore tradizione gastronomica" e responsabile dell'Unità "Valorizzazione di tagli carnei bovini nella produzione di salami: individuazione delle colture starter con particolare riferimento all'attività antifungina dei batteri lattici"
- Nel 2006 è responsabile scientifico del Progetto Batteri lattici mesofili nel latte destinato a Parmigiano-Reggiano :CRPA SpA - 2006 - MESO_LAB e PR
- Nel 2005, in qualità di Componente del comitato scientifico del convegno "Nuove Tecnologie per La Conservazione di Alimenti Altamente Deperibili", tenutosi ad Ariano Irpino dal 16 al 19 Marzo 2015, ha selezionato i contributi scientifici –comunicazioni orali o poster- relativi alla tematica "La Conservazione dei Prodotti Ittici"
- Nel 2004 è responsabile dell'Unità "Influenza degli zuccheri e delle colture starter sui parametri di qualità del salame Felino" nell'ambito del progetto PRIN (ex 40%) "Individuazione di parametri di qualità in prodotti carnei regionali italiani"
- Dal 2002 al 2006 ha partecipato, con l'Università degli Studi di Camerino, al progetto internazionale DECAMA EU-Project: Sustainable Development of Camelid products and services marketed oriented in Andean Region
- Dal 2001 al 2002 in qualità di Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari e Ambientali prende parte alla gestione del progetto "Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, salubrità e sicurezza (PROFISICURI)" finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica (MURST). Tematica centrale del progetto è lo sviluppo di nuove tecnologie per la conservazione di prodotti ittici freschi.
- Nel 2000 è responsabile dell'Unità "Interazioni tra microflora lattica e funghi filamentosi in prodotti carnei fermentati" nell'ambito del progetto PRIN (ex 40%) "Interazione tra batteri e

ATTIVITÀ SCIENTIFICA

- funghi unicellulari e filamentosi in sistemi alimentari”
- Nel 1999 è responsabile della convenzione (ex art. 66 DPR 382/80) tra l'Università degli Studi del Molise ed ERSAM per la seguente tematica: “Ricerca sulle fermentazioni delle uve e valutazioni dei vini”.
 - Nel 1999 è responsabile scientifico del programma di ricerca CNR “Biodiversità di microrganismi responsabili di processi fermentativi ricorrenti in produzioni alimentari tipiche (lattobacilli mesofili in insaccati molisani)”.
 - Nel 1998 è responsabile dell'unità di ricerca dell'Università degli Studi del Molise nell'ambito del progetto POM B35 “Miglioramento e valorizzazione dei vini ottenuti con uve autoctone dell'Italia meridionale attraverso lo studio ed il controllo delle variabili critiche che ne determinano la tipicità sensoriale”.
 - Nel 1997 è coordinatore del progetto POM A19 “Innovazioni biotecnologiche per la valorizzazione dei salumi tradizionali dell'Italia meridionale”.
 - Nel 1997 è responsabile scientifico del programma di ricerca CNR “Caratterizzazione e miglioramento dei batteri lattici coinvolti nella maturazione degli insaccati tipici dell'Italia Meridionale”.
 - Nel 1996 è responsabile della convenzione (ex art. 66 DPR 382/80) tra l'Università degli Studi del Molise ed il Consorzio Parmigiano Reggiano 2 per la seguente tematica: “Identificazione della microflora nativa del latte destinato alla produzione del formaggio Parmigiano Reggiano”.
 - Nel 1996 è responsabile della convenzione (ex art. 66 DPR 382/80) tra l'Università degli Studi del Molise e l'Istituto Tagliacarne per la seguente tematica: “Individuazione delle caratteristiche tecnologiche ed organolettiche di ceppi batterici lattici da impiegare nella produzione di paste filate molisane”.
 - Nell'anno 1995 è responsabile del progetto MURST (ex 40%) “Caratterizzazione biotecnologica e tassonomica di microrganismi di interesse alimentare”.

L'attività scientifica riguarda i seguenti settori di ricerca:

Microbiologia dei prodotti alimentari di origine vegetale e animale, freschi e conservati, con riferimento a prodotti carnei, lattiero caseari, ittici, da forno e dell'industria enologica.

E' autore e/o coautore di numerosi lavori scientifici pubblicati in riviste nazionali e internazionali;

PUBBLICAZIONI SELEZIONATE

1. G. Losi, P. Capella, G.B. Castagnetti, L. Grazia, C. Zambonelli, P. Mariani, V. Russo. Influenza delle varianti genetiche della K-caseina sulla formazione e sulle caratteristiche della cagliata. S&TA 3 (6), 2-3, 1973.
2. L. Del Cupolo, L. Grazia, L. Tonini. Relazione fra potere acidogeno e attività β -galattosidasi delle sospensioni cellulari in *Lactobacillus jugurti*. S&T A, 4 (1), 49-52, 1974.
3. G. Suzzi, M. E. Guerzoni, L. Grazia. Metabolic interrelation between Isoniazid and vitamin B6 in *Saccharomyces cerevisiae*. Ann. Microbiol. 25, 91-99, 1975.
4. C. Zambonelli, M.G. Soli, P. Romano, L. Grazia. Influenza del ceppo di lievito sulla stabilità del colore dei vini bianchi. II analisi del ceppo 633. Ann. Microbiol., 26, 109-118, 1976.
5. V. Russo, P. Mariani, G.B. Castagnetti, D. Morini, L. Grazia, G. Losi. Confronto fra frisona europea e canadese in relazione alla produzione di formaggio Parmigiano-Reggiano. Riv. Zoot.Vet.6, 493-510, 1976.

6. P. Mariani, G. Losi, V. Russo, G. B. Castagnetti, L. Grazia, D. Morini, E. Fossa. Prove di caseificazione con latte caratterizzato dalle varianti A e B della κ -caseina nella produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano. Sci.Tec. Latt.-casearia , 27 (3), 208-227, 1976.
7. M. G. Soli, P. Romano, L. Grazia, C. Zambonelli. Studio e selezione dei lieviti da " Lambrusco". I. Caratterizzazione dei ceppi isolati da mosti solfitati. Vignevisini, 3 (11-12), 17-20, 1976.
8. D. Morini, G. B. Castagnetti, C. Chiavari, L. Grazia, G. Losi, R. Davoli, P. Bosi. Prova di caseificazione con latte caratterizzato dalle varianti A e B della β -lattoglobulina nella produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano. Sci. Tec. Latt. Casearia, 33, (6), 475-492, 1982.
9. G. Losi, G. B. Castagnetti, C. Chiavari, L. Grazia, D. Morini. Prove di caseificazione a formaggio Grana con latte addizionato di lisozima. L'industria del latte, 19 (2), 17-36, 1983.
10. D. Morini, G. B. Castagnetti, L. Grazia, G. Losi, P. Mariani. Il latte della reggiana nella produzione del Parmigiano-Reggiano. Caratteristiche chimico fisiche e tecnologiche. L'industria del latte, 19 (4), 19-40, 1983.
11. L. Grazia, G. Suzzi. A survey of lactic acid bacteria in Italian silage. J.Appl. Bacteriol., 56, 373-379, 1984.
12. G. Suzzi, L. Grazia. Fermentazione malo-alcolica da *Schizosaccharomyces japonicus* in filtrati dolci dell'Emilia Romagna. Vignevisini, 11 (5), 103-105, 1984.
13. L. Grazia, G. Suzzi. I batteri lattici agenti delle malattie dei vini: gli insilati quali possibili fonti di inquinamento. Vignevisini 11, 37-39, 1984.
14. Grazia, C. Chiavari, G. B. Castagnetti, G. Losi. Caseificazione a formaggio grana con lisozima: acidificazione dei sieri e sensibilità dei batteri lattici termofili. Sci. Tec. Latt.-casearia , 35, 384-393, 1984.
15. M. Lodesani, C. Benassi, L. Grazia, P. Ronchetti. A study on the sporulation of *Bacillus* larvae. Journal Apicultural Research, 24(4), 205-210, 1985.
16. P. Romano, M. G. Soli, L. Grazia, G. Suzzi, C. Zambonelli. Improvement of a wine *Saccharomyces cerevisiae* strain

- by a breeding program. Appl. Environ. Microbiol., 50, 1064-1067, 1985.
17. V. Tini, P. L. Baroncini, L. Grazia, G. Suzzi. Messa a punto di metodiche per la disacidificazione biologica dei vini con *Schizosaccharomyces japonicus*. Vitivinicoltura, 21, 13-17, 1985.
 18. L. Grazia, P. Romano, A. Bagni, D. Roggiani, G. Guglielmi. The role of moulds in the ripening process of salami. Food Microbiology, 3, 19-25, 1986.
 19. G. B. Castagnetti, L. Grazia, G. Losi e P. Mariani. Il latte della reggiana nella produzione del Parmigiano Reggiano. II. Prove di caseificazione. L'industria del latte, 22 (2), 3-22, 1986.
 20. L. Grazia, F. Papa, P. Romano e C. Zambonelli. Prima selezione di muffe per la produzione dei salami. Industrie alimentari 25, 859-862, 1986.
 21. G. Suzzi, F. Papa, L. Grazia. Pectolytic clostridia from sugar beet pulp silages in Italy. J.Appl. Bacteriol., 63, 481-485, 1987.
 22. L. Grazia, P. Romano, G. Suzzi e G. Ferri. Azione di differenti batteri lattici sulla fermentazione degli insilati di graminacee. L'Informatore Agrario, 43 (34) 85-87, 1987.
 23. Bagni, C. Chiavari, G. B. Castagnetti, L. Grazia, G. Losi. Ulteriori osservazioni sugli effetti esercitati dal raffreddamento della camera del latte nella tecnologia del formaggio Parmigiano-Reggiano. Il latte, 12, 1003-1015, 1987.
 24. M. A. Vecchi, A. G. Sabatini, L. Grazia, V. Tini e C. Zambonelli. Il contenuto in vitamine come possibile elemento di caratterizzazione della gelatina reale. Apicoltura, 4, 139-146, 1988.
 25. P. Romano, L. Grazia, G. Suzzi, P. Giudici. The yeasts in cheese-making. Yeast 5 (Spec.Suppl.), S151, 1989.
 26. L. Grazia, G. Suzzi, P. Romano, P. Giudici. The yeasts of meat products. Yeast 5 (Spec.Suppl.), S495, 1989.
 27. L. Grazia. Ruolo delle muffe sulla qualità dei salami. L'Informatore Agrario, 45 (21), 35-37, 1989.

28. L. Grazia, G. Ferri, G. Suzzi e P. Romano. I lieviti nel siero innesto: loro ruolo nelle prime fasi di maturazione del formaggio. *L'industria del latte*, 25 (1-2), 15-26 1989.
29. G. Suzzi, L. Grazia, G. Ferri. Studies on isobutyric acid-producing bacteria in silage (). Lett. in Appl. Microbiol., 10, 69-72, 1990.
30. L. Grazia, G. Grisafi, V. Tini, B. Mincione. Il caciocavallo silano: un prodotto antico che necessita di standardizzazione. *Agricoltura*, 38, 65-71, 1990.
31. L. Grazia, G. Grisafi, V. Tini. Evoluzione della microflora batterica nella lavorazione della provola silana. *L'Informatore Agrario*, 46 (31), 67-60, 1990.
32. L. Grazia, P. Romano, G. Suzzi. Caratterizzazione di lattobacilli per salami: potere proteolitico e potere acidogeno. *Ing. Alim.* 6 (4) 2-4, 1990.
33. F. Papa, L. Grazia. Produzione ed utilizzazione di colture starter fresche nell'industria dei salumi. *Industrie alimentari*, 29, 537-540, 1990.
34. L. Grazia, G. Suzzi, P. Romano. Isolamento e identificazione di muffe nel silomais. *L'Informatore Agrario*, 46, 57-59, 1990.
35. F. Papa, L. Grazia, P. Romano. Alterazioni in salami tipo felino provocate da enterococchi. *Industrie alimentari*, 29, 676-679, 1990.
36. L. Grazia, G. Suzzi e G. Ferri. Origine dell'acido isobutirrico negli insilati. *L'Informatore Agrario*, 46, 31-33, 1999.
37. C. Zambonelli, L. Grazia, P. Giudici, V. Tini. Autolysogeny and high isobutyl alcohol production in *Saccharomyces cerevisiae*. *Current Microbiology*, 23, 281-283, 1991.
38. F. Papa, L. Grazia. L'inacidimento batterico delle mortadelle ed i metodi di prevenzione. *Ingegneria Alimentare*, (6), 57-59 1991
39. F. Papa, L. Grazia. Studi e caratterizzazione di stafilococchi da "saline" dei prosciutti cotti. *Industrie Alimentari*, 30, 834-837, 1991
40. L. Grazia, U. Magnani. Utilizzazione del siero di latte nella conservazione per via fermentativa del sangue di

- macellazione. *Industrie Alimentari*, 30, 1086-1089, 1991.
41. L. Grazia. Quando conviene usare lo starter nell'insilato. *Informatore zootecnico*, (12), 61-64, 1991.
42. L. Castellari, G. Pacchioli, C. Zambonelli, V. Tini, L. Grazia. Isolation and initial characterization of cryotolerant *Saccharomyces* strains Italian *Journal of Food Science*, 3, 179-185, 1992.
43. L. Castellari, M. Simoni, L. Grazia, V. Tini, C. Zambonelli. Fermentazione malolattica e maloalcolica: effetti su composizione, qualità e serbevolezza dei vini rossi. *Vini d'Italia*, (4), 19-24, 1992.
44. L. Castellari, P. Giudici, L. Grazia, P. Passarelli. Azione dei ceppi di *Saccharomyces* criotolleranti sul contenuto in acido malico dei vini. *Industrie delle bevande* 21, 509-512, 1992.
45. L. Grazia. Gli starter microbici nella produzione e nella maturazione dei salami. *Industrie Alimentari*, 31, 995-999, 1992.
46. G. Ferri, A. Bagni, G. B. Castagnetti, C. Chiavari, L. Grazia, G. Losi. Miniaturizzazione nella fabbricazione del formaggio grana: standardizzazione del processo tecnologico di caseificazione e delle condizioni relative alla prima fase di maturazione. *Sci.Tec.Latt.-casearia*, 43 (6), 427-441, 1992.
47. F. Papa, L. Grazia, P. Giudici, S. Torriani. Selezione dei batteri lattici per il miglioramento della qualità dei salami. *Industrie alimentari*, 32, 258-261, 1993.
48. C. Zambonelli, P. Giudici, V. Tini, L. Grazia, A. Caridi, L. Castellari. Lieviti selezionati per la modifica della composizione di base dei vini. *Vignevini*, (3), 25-28, 1994.
49. L. Grazia, M. Iorizzo, P. Passarelli, S. Ranieri, C. Zambonelli. Miglioramento dei vini del Molise con l'uso di lieviti selezionati e criotolleranti. *Vignevini*, (4), 69-71, 1994.
50. R. Coppola, E. Sorrentino, L. Cinquanta, F. Rossi, M. Iorizzo, L. Grazia. Shelf-life of mozzarella-cheese samples packaged without liquid and stored at different temperatures. *Italian Journal of Food Science*, 7 (4), 351-359, 1995.

51. F. Papa, C. Zambonelli, L. Grazia. Production of Milano-style salami of good quality and safety. *Food Microbiology*, 12, 9-12, 1995.
52. F. Papa, C. Zambonelli, L. Grazia. L'uso dei raggi ultravioletti per il controllo dell'ammuffimento dei salumi. *Industrie Alimentari*, 34, 17-19, 1995.
53. R. Coppola, M. Iorizzo, B. Giagnacovo, A. Sorrentino, E. Sorrentino, L. Grazia, C. Corino. La soppressata molisana: caratteristiche microbiologiche e tecnologiche. *Industrie Alimentari*, 34, 851-854, 1995.
54. R. Coppola, L. Grazia, F. Rossi, G. Salzano, E. Sorrentino. Conservabilità di formaggi freschi a pasta filata. Influenza delle tecniche di produzione con latte pastorizzato (). *Industrie Alimentari*, 34, 111-114, 1995
55. G. Ferri, A. Bagni, G.B. Castagnetti, C. Chiavari, L. Grazia, G. Losi, D. Matteuzzi. Impiego della caseificazione miniaturizzata nello studio e caratterizzazione delle colture starter per formaggi a pasta cotta tipo grana . *Scienza e Tecnica Lattiero-casearia*, 46 (3), 148-163, 1995
56. M. Iorizzo, R. Coppola, E. Sorrentino, L. Grazia. Caratterizzazione microbiologica di paste acide molisane. *Industrie Alimentari*, 34, , 1290-1294, 1995.
57. L. Grazia, M. Iorizzo, M. Venditti, A. Sorrentino. Lieviti e maturazione dell' uva. *Industrie delle bevande*, 34, 589-592, 1995.
58. G. Montanari, L. Grazia, C. Zambonelli, G. K. Kamesheva, M. K. H. Shigaeva. *Saccharomyces unisporus* as the principal alcoholic fermentation microorganism of traditional koumiss. *Journal of Dairy Research*, 63, 327-331, 1996.
59. P. Passarelli, S. Rainieri, F. Papa, V. Tini, C. Zambonelli, L. Grazia. Effetti di starter microbici sulla fermentazione degli impasti di farina . *Industrie Alimentari*, 35, 131-133, 1996.
60. R. Coppola, M. Iorizzo, A. Sorrentino, E. Sorrentino, L. Grazia. Resistenza al congelamento di lattobacilli mesofili isolati da insaccati e paste acide. *Industrie Alimentari*, 35, 349-352, 1996.
61. M. Benevelli, F. Zambonelli, F. Papa. L. Grazia. *Schizosaccharomyces japonicus* al microscopio elettronico a scansione. *Annali di*

62. M. Nanni, R. Coppola, M. Iorizzo, A. Sorrentino., E. Sorrentino. L. Grazia. La microflora lattica nella maturazione del formaggio Parmigiano Reggiano. *Scienza e Tecnica Lattiero-casearia*, 48 (2), 211-216, 1996
63. R. Coppola, M. Iorizzo, R. Saotta, E. Sorrentino, L. Grazia. Characterization of micrococci and staphylococci isolated from soppressata molisana, a southern Italy fermented sausage. *Food Microbiology*, 14, 47-53, 1997.
64. R. Coppola, M. Nanni, M. Iorizzo, A. Sorrentino., E. Sorrentino, L. Grazia. Survey of lactic acid bacteria isolated during the advanced stages of the ripening of Parmigiano Reggiano cheese. *Journal of Dairy Research*, 64, 305-310, 1997.
65. G. Montanari, L. Grazia. Galactose-fermenting yeasts as fermentation microorganisms in traditional koumiss. *Food technol. biotechnol.*, 35 (4), 305-308, 1997.
66. R. Coppola, B. Giagnacovo, M. Iorizzo, L. Grazia. Characterisation of lactobacilli involved in the ripening of soppressata molisana, a typical Southern Italy fermented sausage. *Food Microbiology*, 15, 347-353, 1998.
67. G. Ranalli, J.E. Recchiuti, L. Grazia. Bioluminescence and impedance monitoring to detect the activity of starter cultures during frozen storage. *Annali di microbiologia ed enzimologia*, 48, 169-180, 1998.
68. C. Chiavari, C. Zambonelli, M. Benevelli, S. Rainieri, G. Montanari, L. Grazia. Antagonistic action of some lactobacilli vs. moulds. A preliminary note. *Annali di microbiologia ed enzimologia*, 48, 161-168, 1998.
69. G. Ranalli , L. Grazia, A. Roggeri. The influence of hay-packing techniques on the presence of *Saccharopolyspora rectivirgula*. *J. Appl. Microbiol.*, 87, 359-365, 1999.
70. G. Montanari, C. Zambonelli, L. Grazia, M. Benevelli, C. Chiavari. Release of β -galactosidase from Lactobacilli. *Food technol. Biotechnol.* 38 (2) 129-133, 2000.
71. R. Coppola, M. Nanni, M. Iorizzo, A. Sorrentino, E. Sorrentino., C. Chiavari, L. Grazia. Microbiological characteristics of Parmigiano

Reggiano cheese during the cheese-making and the first months of the ripening . *Lait*, 80, 479-480, 2000.

72. R. Coppola, M. Nanni, Succi M., A. Sorrentino, M. Iorizzo, C. Chiavari, L. Grazia. Enumeration of thermophilic lactic acid bacteria in ripened cheeses manufactured from raw milk. *Milchwissenschaft*. 56 (3), 140-142, 2001.
73. R. Coppola, B. Giagnacovo, M. Iorizzo, L. Grazia, F. Nazzaro, B. De Giulio, L. Maurelli. Influenza di un ceppo selezionato di *Lactobacillus sakei* su alcuni parametri microbiologici e chimici di salami tipo soppressata molisana *Industrie Alimentari*, 50, 1326-1331, 2001.
74. A.Reale, M. Torelli, C. Romano, E. Sorrentino, L. Grazia, R. Coppola. La qualità microbiologica nella produzione di pizze. *Industrie Alimentari*, 40 1213-1215, 2001
75. S. Di Maria, A.L. Basso, E. Santoro, L. Grazia, R. Coppola. Monitoring of *Staphylococcus xylosus* DSM 20266 added as starter during fermentation and ripening of soppressata molisana, a typical Italian sausage. *Journal of Applied Microbiology*, 92, 158-164, 2002.
76. R. Coppola, E. Salimei , M. Succi, E. Sorrentino, M. Nanni, P. Ranieri, R. Belli Blanes, L. Grazia. Behaviour of *Lactobacillus rhamnosus* strains in ass's milk. *Annals of Microbiology*, 52, 55-60, 2002
77. R. Coppola., P. Tremonte, L. Grazia, Glucosio e nitrati nella stagionatura delle soppressate. *Ingredienti Alimentari*, 1, 15-18, 2002
78. G. Lustrato, G. Alfano, C. Belli, L. Grazia, M. Iorizzo, L. Maiuro, F. Massarella, E. Zanardini, G. Ranalli .Controlling grape must fermentation in early winemaking phases: the role of electrochemical treatment *Journal of Applied Microbiology* Volume 95, Issue 5, Page 1087-1095, Nov 2003
79. Montanari G., Borsari A., Chiavari C., Ferri G., Zambonelli C., Grazia L. Morphological and phenotypical characterization of *Bacillus sporothermodurans* . *Journal of Applied Microbiology*, 97, 4, 802-80, 2004
80. Succi M., Tremonte P., Reale A., Sorrentino E., Grazia L., Pacifico S., Coppola R., Bile salt acid tolerance of *Lactobacillus rhamnosus* strains isolated from Parmigiano Reggiano cheese. *FEMS Microbiology Letters*, 244, 129-137 (2005)

81. Chiavari C., Coloretti F., Nanni M., Sorrentino E., Grazia L. (2005) Use of donkey's milk for a fermented beverage with lactobacilli. *Lait*, 85, 481-490
82. Lustrato G., Alfano G., Belli C., Grazia L., Iorizzo M., Ranalli G. (2006) Scaling-up in industrial winemaking using low electric current as an alternative to sulfur dioxide addition. *Journal of Applied Microbiology*, 101, 682-690
83. Coloretti F., Grazia L., Zambonelli C. (2007) Microrganismi nei salami e loro controllo *Industrie Alimentari*, 46, 1243-1252
84. Coloretti F., Carri S., Armaforte E., Chiavari C., Grazia L., Zambonelli C. (2007) Antifungal activity of lactobacilli isolated from salami. *FEMS Microbiology Letters*, 271, 245-250
85. Chiavari C., Coloretti F., Melia S., Grazia L. (2010) I salumi: una proposta per la valorizzazione dei bovini a fine carriera. Parte I: salsiccia, salami e "Magronella". *Ingegneria Alimentare. Le Carni*, 7(32), 46-51
86. Chiavari C., Coloretti F., Melia S., Grazia L. (2010) I salumi: una proposta per la valorizzazione dei bovini a fine carriera. Parte II: "Bovella" e "Bovotto" *Ingegneria Alimentare. Le Carni*, 7(33), 40-46
87. Chiavari C., Coloretti F., Grazia L., Malavolta M., Mocchegiani E. (2011) Il formaggio come alimento funzionale: aspetti tecnologici e sensoriali legati all'additivazione di zinco nella produzione di squacquerone. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 62, 153-166
88. Gardini F., Rossi F., Rizzotti L., Torriani S., Grazia L., Chiavari C., Coloretti F., Tabanelli G. (2012) Role of *Streptococcus thermophilus* PRI60 in histamine accumulation in cheese. *International Dairy Journal* 27, 71-76
89. Tabanelli G., Coloretti F., Chiavari C., Grazia L., Lanciotti R., Gardini F. (2012) Effects of starter cultures and fermentation climate on the properties of two types of typical Italian dry fermented sausages produced under industrial conditions. *Food Control*, 26, 416-426
90. Tabanelli G., Montanari C., Grazia L., Lanciotti R.; Gardini F. (2013) Effects of aw at packaging time and atmosphere composition on aroma profile, biogenic amine content and microbiological features of dry fermented sausages. *Meat Science*, 94, 177-186

91. Tabanelli G., Lanciotti R., Montanari C., Luppi M., Coloretti F., Chiavari C., Grazia L., Gardini F. (2013) Biogenic amine content and aromatic profile of Salama da sugo, a typical cooked fermented sausage produced in Emilia Romagna Region (Italy). *Food Control*, 32,638-643
92. Coloretti F., Grazia L., Gardini F., Lanciotti R., Montanari C., Tabanelli G., Chiavari C. (2014) A procedure for sensory evaluation of Salama da sugo, a typical fermented sausage produced in Emilia Romagna Region (Italy). *J Sci Food Agric*, DOI 10.1002/jsfs.6793
93. Tabanelli G., Patrignani F., Gardini F., Vinderola G., Reinheimer J., Grazia L., Lanciotti R. (2014) Effect of a sublethal high-pressure homogenization treatment on the fatty acid membrane composition of probiotic lactobacilli. *Letters In Applied Microbiology*, 58, 109-117
94. Coloretti F., Tabanelli G., Chiavari C., Lanciotti R., Grazia L., Gardini F., Montanari C. (2014) Effect of wine addition on microbiological characteristics, volatile molecule profiles and biogenic amine contents in fermented sausages. *Meat Science*, 96, 1395-1402
95. Coloretti F., Grazia L., Gardini F., Lanciotti R., Montanari C., Tabanelli G., Chiavari C. (2015). A procedure for the sensory evaluation of Salama da sugo, a typical fermented sausage produced in the Emilia Romagna Region, Italy. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, vol. 95, p. 1047-1054
96. Fasoli G., Tofalo Rosanna, Lanciotti Rosalba, Schirone Maria, Patrignani Francesca, Perpetuini Giorgia, Grazia Luigi, Corsetti Aldo, Suzzi Giovanna (2015). Chromosome arrangement, differentiation of growth kinetics and volatile molecule profiles in *Kluyveromyces marxianus* strains from Italian cheeses. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*, vol. 214, p. 151-158
97. Coloretti F., Chiavari C., Nocetti M., Reverberi P., Bortolazzo E., Musi V., Grazia L. (2016). Whey starter addition during maturation of evening milk: effects on some characteristics of cheese milk and Parmigiano–Reggiano cheese. *DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY*, vol. 96, p. 185-197
98. Coloretti F., Chiavari C., Luise D., Tofalo R., Fasoli G., Suzzi G., Grazia L. (2017). Detection and identification of yeasts in natural whey starter for Parmigiano Reggiano cheese-making. *INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL*, vol. 66, . 13-17

Trattamento dati e privacy

Il sottoscritto fornisce ai sensi del D.LGS 196/2003 art. 7, 13, 23 il proprio consenso affinché tali dati personali, come pure quelli che potranno essere richiesti in futuro ad integrazione dei suddetti, vengano trattati e comunicati ai terzi esclusivamente per scopi inerenti l'attività dichiarata

Modena , 09/06/2021

