

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



Nome

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Luogo di nascita

Data di nascita

Codice Fiscale

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

INFORMAZIONI PERSONALI

ZULLO BIAGI ANGELO

[Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun impiego pertinente ricoperto.]

2024

- Attualmente ricopre il ruolo di Tecnologo per i SSD AGR/15 e AGR/16, presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise.

2022

- Ha ricoperto il ruolo di dipendente dell'Università degli Studi del Molise inquadrato nell'Area Tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati, categoria D – posizione economica D1.

2017-2021

- Ha svolto dal 11-05-2017 al 28-09-2021 attività di ricerca nell'ambito dell'assegno di ricerca dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*", presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (AAA) dell'Università degli Studi del Molise.

2016-2017

- Ha svolto dal 01/10/2016 al 28/02/2017 attività di ricerca nell'ambito della borsa di studio post-lauream dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*".

2011-2015

- Dal 01/10/2011 al 31.12.2015 ha collaborato con la "Moliseinnovazione S.c.p.A." per lo sviluppo e gestione di progetti di ricerca nel settore agro-alimentare ed ambientale.

2013

- Dal 21/01/2013 al 31/08/2013 ha collaborato con l'azienda Basso Fedele & Figli s.r.l. svolgendo attività di Project Management nell'ambito del progetto di prevalente ricerca industriale denominato "Prodotti Freschi: sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo", finanziato dal MIUR con DM del 26/05/2010.

2011

- Dal 25/02/2011 al 30/09/2011 ha collaborato con il Centro Unimol Management –Università degli Studi del Molise – per la gestione di progetti di ricerca e percorsi formativi.

2003-2009

- Dal 2003 al 2007 ha svolto attività di Project Management nell'ambito del progetto di prevalente ricerca industriale denominato *"Utilizzazione di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di alimenti funzionali"*, finanziato dal MIUR ai sensi dell'art. 5 del D.M. del 08/08/2000.
- Dal 2006 al 2009 ha svolto attività di Project Management nell'ambito del progetto di prevalente ricerca industriale denominato *"Valorizzazione del grano saraceno attraverso l'innovazione di processo (macinazione) e di prodotto (alimenti gluten-free, dietetici e funzionali)"*, finanziato dal MIUR ai sensi dell'art. 5 del D.M. 593 del 08/08/2000.
- Dal 01/02/2004 al 31/12/2009 ha collaborato con il Parco Scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" S.c.p.A, in qualità di Project manager senior nell'ambito di progetti di prevalente ricerca industriale del settore agro-alimentare.

2002-2003

- Dal 04/03/2002 al 31/12/2003 ha collaborato con il PST "Moliseinnovazione" scarl con sede a Campobasso alla Via F. De Sanctis s.n.c. per la predisposizione di progetti di prevalente ricerca industriale nel settore agro-alimentare.

2001

- E' stato ospite, in qualità di borsista del Parco Scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" scarl, presso il settore Biotecnologie Agroalimentari della sede di Thiene (VI) di Veneto Agricoltura, ove ha svolto attività di ricerca riguardante l'applicazione di metodologie molecolari per l'identificazione e la caratterizzazione di microrganismi di interesse agroalimentare.
- E' stato ospite, in qualità di borsista del Parco Scientifico e

Tecnologico "Moliseinnovazione" scarl, presso i laboratori dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR di Avellino, ove ha svolto attività di ricerca riguardante l'applicazione di nuove tecniche elettroforetiche per la caratterizzazione di proteine di origine alimentare.

1999-2000

- Ha svolto attività di consulenza come tecnico junior della Task 1,6-2,6 "assistenza enogastronomica" attivata dal GAL "Molise verso il 2000" per dare assistenza nel settore turismo.

1998-1999

- E' stato consulente della Mediterranea Biotecnologie agro-alimentare s.r.l. di Termoli (CB) con il compito specifico di verificare l'applicabilità della deamarizzazione biologica delle olive della varietà "Nocellara del Belice".

1994

- Dal 1994 a tutt'oggi svolge attività di ricerca, presso il Dipartimento A.A.A. - Università degli Studi del Molise - sviluppando temi scientifici iniziati durante il dottorato di ricerca.

ATTIVITA' DIDATTICA IN AMBITO ACCADEMICO

- Dall'A.A. 2004-2005 ricopre il ruolo di docente a contratto di Microbiologia agro-ambientale del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie presso il Dipartimento AAA di Campobasso.

- Altre attività didattiche

2004

- Ha svolto in qualità di supplente l'insegnamento di "Scienza degli Alimenti " presso l'Istituto Tecnico Industriale "G. Marconi" di Campobasso.
- Dall'anno 2004 è stato componente della Commissione provinciale per l'esame degli aspiranti raccoglitori di tartufi presso l'Amministrazione provinciale di Campobasso (D.P.G.R. n. 139 del 21/06/2004).
- Ha tenuto una lezione sugli aspetti microbiologici dell'olio di oliva nell'ambito del corso di aggiornamento per olivicoltori, organizzato dall'Associazione Culturale Olivicoltori di Fornelli (IS).

2003

- Ha tenuto una serie di lezioni di "Il ciclo produttivo di un'azienda agro-alimentare" nell'ambito del progetto n. 656-Esperto qualità settore agro-alimentare-proposto ed attuato dall'Istituto Addestramento e Ricerche per l'Organizzazione di Sistemi (IAROS).

2002

- Ha svolto in qualità di supplente l'insegnamento di "Scienza degli

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) [Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun corso pertinente frequentato con successo.]

2017

- E' risultato vincitore di un Assegno di Ricerca dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*" (D.R. n. 366 del 04/05/2017).

2016

- E' risultato vincitore di una Borsa di studio post-lauream dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*" (D.R. n. 663 del 02/08/2016).

2000

- E' risultato vincitore di una borsa di studio della durata di 18 mesi per la formazione di tutor d'impresa nell'ambito del Parco Scientifico e Tecnologico "MOLISEINNOVAZIONE" scarl.
- Ha frequentato un corso intensivo di lingua inglese presso l'Istitute for Applied Language Studies-University of Edinburgh.
- Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in "Difesa delle produzioni agro-alimentari", discutendo una tesi dal titolo "Attività antimicrobica dei polifenoli estratti dalle olive" (D.R. n. 253 del 07/03/2000).

1997

- E' risultato vincitore del concorso di ammissione al corso di dottorato in "Difesa delle produzioni agro-alimentari" (D.R. n. 134 del 10/02/1997).

1996

- Ha frequentato un corso di Aggiornamento nella filiera lattiero-casearia organizzato dall'Assessorato alla Sanità della Regione Molise e dall'Università degli Studi del Molise con rilascio dell'attestato di frequenza.

1995-1996

- Ha frequentato come laureato interno il Dipartimento S.A.V.A. della Facoltà di Agraria -Università degli Studi del Molise. Durante tale periodo ha lavorato per approfondire alcuni aspetti dell'argomento di tesi di laurea.

1995

- Si è laureato in Scienze delle Preparazioni Alimentari con voti 110/110 e lode, discutendo una tesi sperimentale sulla deamarizzazione delle olive da mensa mediante *Lactobacillus plantarum*, relatore Prof. Gino Ciafardini.

- Ha iniziato lo svolgimento della tesi di laurea presso il Dipartimento S.A.V.A. della Facoltà di Agraria-Università degli Studi del Molise, acquisendo esperienza nel settore della Microbiologia Agraria con particolare riferimento ai batteri lattici sotto la guida del Prof. Gino Ciafardini.

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Solo per docenti a contratto :
Borse / Premi di studio

[Tipo ed Ente erogatore]

Ha svolto dal 01/10/2016 al 28/02/2017 attività di ricerca nell'ambito della borsa di studio post-lauream dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*".

[Data di conseguimento]

Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in "Difesa delle produzioni agro-alimentari" discutendo una tesi dal titolo : "Attività antimicrobica dei polifenoli estratti dalle olive" (D.R. n. 253 del 07/03/2000).

[Data di conseguimento]

Assegno di Ricerca dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*" (D.R. n. 366 del 04/05/2017), presso il DiAAA dell'Università degli Studi del Molise.

Ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia nel settore Concorsuale 07/I1 – MICROBIOLOGIA AGRARIA.

* Devono essere già conseguiti, **non** in corso di conseguimento

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

PRIMA LINGUA

INGLESE

ALTRE LINGUA

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione

BUONO

BUONO

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

- E' socio della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale (SIMTREA).

2004

- Ha conseguito presso l'Università degli Studi del Molise l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare nella seconda sessione dell'anno 2004.

2002

- E' stato componente di un gruppo di lavoro costituito presso il Parco Scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" scarl per l'elaborazione e la stesura del Piano delle strategie sull'innovazione e la ricerca della Regione Molise nell'ambito del POR Molise - Misura 3,12 "Ricerca e Sviluppo".

1999-2000

- E' stato componente del progetto di ricerca CEE sulla "Produzione di miele fluido caratterizzato da un basso numero di microrganismi ubiquitari, nel rispetto delle proprie caratteristiche enzimatiche".

1999

- E' stato componente del Progetto di ricerca Scientifica di Ateneo (ex 60%) "Caratterizzazione di *Leuconostoc mesenteroides* oleuropeinolitici".

1997

- E' stato responsabile del laboratorio di Microbiologia e Biologia Molecolare in occasione delle visite organizzate dal Dipartimento S.A.V.A. durante la settimana della cultura scientifica.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE
Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

- Buona conoscenza dei sistemi operativi WINDOWS in ambiente di rete; del pacchetto applicativo office (Word, Excel, Access e Power Point), di software utilizzato in chimica per la modellazione molecolare.
- Buona conoscenza del browser per la navigazione Internet.

CAPACITÀ E COMPETENZE

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non
precedentemente indicate.*

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

ESPERIENZA PROFESSIONALE E ATTIVITA' DI RICERCA

L'attività scientifica svolta dal Dott. Biagi Angelo Zullo, suffragata dalla pubblicazione di numerosi lavori su riviste nazionali ed internazionali, si è articolata su varie direttrici della Microbiologia Agraria.

PATENTE O PATENTI

Patente B

[Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc.]

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE NAZIONALI E INTERNAZIONALI

- 1) Ciafardini G., D'Aurizio L., **B.A. Zullo**. 1995. Azotofissazione, le prospettive. *Terra e Vita*, **5**, 65-67.
- 2) Ciafardini G., D'Aurizio L., **B.A. Zullo**. 1995. Produzione di olive da mensa al naturale mediante fermentazione lattica controllata. *L'Informatore Agrario*, **8**, 87- 89.
- 3) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 1995. Deamarizzazione e produzione biologica delle olive da mensa. *Frutticoltura*, **12**, 33-37.
- 4) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Cioccia. 1998. Effetti delle acque reflue dei frantoi su due batteri azotofissatori. *L'Informatore Agrario*, **15**, 35-37.
- 5) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 1998. Inhibitory activity of oil-mill waste water on *Rhizobium meliloti* and *Rhizobium hedysarii* in the soil . *Adv. Food Sci.*, **20**, 89-93.
- 6) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 1998. Assay of microbial enzymes in opaque samples. *J. of Microbiol. Methods*, **34**, 73-79.
- 7) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2000. β -glucosidase activity in olive brine during the microbiological debittering process. *Adv. Food Sci.*, **22**, 100-106.
- 8) **Zullo B.A.** 2000. Attività antimicrobica dei polifenoli estratti dalle olive. Tesi di Dottorato, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- 9) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2001. β -glucosidase activity in *Leuconostoc mesenteroides* associated with fermentation of "Coratina" cultivar olives. *Italian Journal of Food Science*, **13**, 43-53.
- 10) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2002. Microbiological activity in stored olive-oil. *International Journal of Food Microbiology*, **75**, 111-118.
- 11) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2002. Survival of micro-organisms in extra virgin olive oil during storage. *Food Microbiology*, **19**, 105-109.
- 12) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2003. Antimicrobial activity of oil-mill waste water polyphenols on phytopathogen *Xanthomonas campestris* spp. *Annals of Microbiology*, **53** (3), 283-290.
- 13) Ciafardini G., G. Cioccia, G. Peca, **B.A. Zullo**. 2004. Transfer of selected yeasts to oil through olive inoculation. *Italian Journal of Food Science*, **16** (1), 105-111.
- 14) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Peca. 2004. Presence of microorganisms in flavoured extra virgin olive oil. *Annals of Microbiology*, **54** (2), 33-40.
- 15) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2005. Nuove soluzioni per il recupero delle acque di vegetazione delle olive. *L'Informatore Agrario*, **28**, 47-49.

- 16) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, A. D'Amico. 2005. I microrganismi dell'olio di oliva ne condizionano qualità e conservazione. *L'Informatore Agrario*, **30**, 41-46.
- 17) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Cioccia. 2005. Effect of lipase-producing yeast on oily fraction of the table olive debittered microbiologically. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, **107**, 851-856.
- 18) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, A. Iride. 2006. Lipase production by yeasts from extra virgin olive oil. *Food Microbiology*, **23** (1), 60-67.
- 19) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Cioccia, A. Iride. 2006. Lipolytic activity of *Williopsis californica* and *Saccharomyces cerevisiae* in extra virgin olive oil. *International Journal of Food Microbiology*, **107**, 27-32.
- 20) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, A. D'Amico, G. Cioccia, L. Maturo. 2006. Survival of yeasts inoculated in flavoured extra virgin olive oil. *Annals of Microbiology*, **56** (3), 231-235.
- 21) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2006. Microrganismi in oli di oliva aromatizzati. *L'Informatore Agrario*, **30**, 49-52.
- 22) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2007. Le qualità salutistiche rivelano la qualità dell'olio di oliva. *L'Informatore Agrario*, **29**, 32-36.
- 23) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2008. The olive oil oxygen radical absorbance capacity (DPPH assay) as a quality indicator. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, **110**, 428-434.
- 24) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini, G. Cioccia. 2008. Qualità e virtù salutistiche dell'olio extravergine di oliva. 2008. *L'Informatore Agrario*, **28**, 41-45.
- 25) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2008. Lipolytic yeasts distribution in commercial extra virgin olive oil. *Food Microbiology*, **25**, 970-977.
- 26) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Cioccia. 2008. Concimare l'olivo a costo zero con i batteri azotofissatori. *L'Informatore Agrario*, **44**, 49-52.
- 27) **Zullo B.A.**, G. Cioccia, G. Ciafardini. 2010. Distribution of dimorphic yeast species in commercial extra virgin olive oil. *Food Microbiology*, **27**, 1035-1042.
- 28) **Zullo B.A.**, G. Cioccia, G. Ciafardini. 2010. La qualità dell'olio nel percorso oliva-bottiglia. *L'Informatore Agrario*, **4**, 38-41.
- 29) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2011. Nuove soluzioni tecniche nella trasformazione da mensa dell'oliva Taggiasca. *L'Informatore Agrario*, **34**, 73-75.
- 30) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2011. Oli extra vergini di qualità con raccolta ed estrazione razionali. *L'Informatore Agrario*, **36**, 46-49.
- 31) D'Imperio M., V. Viscosi, M.T. Scarano, M D'Andrea, **B.A. Zullo**, F. Pilla. 2011. Integration between molecular and morphological markers for the exploitation of olive germoplasma (*Olea europea*). *Scientia Horticulturae*, **130** (1), 229-240.

- 32) Ciafardini G., G. Cioccia, **B.A. Zullo**. 2012. Microrganismi, il loro ruolo nella qualità dell'olio di oliva. *L'Informatore Agrario*, **43**, 63-66.
- 33) Ciafardini G., G. Cioccia, **B.A. Zullo**. 2013. Survival of *Candida parapsilosis* yeast in olive oil. *Annals of Microbiology*, **63**(4), 1645-1648.
- 34) **Zullo B.A.**, G. Cioccia, G. Ciafardini. 2013. Effects of some oil-born yeasts on the sensory characteristics of Italian virgin olive oil during its storage. *Food Microbiology*, **36**(1), 70-78.
- 35) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, L. Antonielli, L. Corte, L. Roscini, G. Cardinali. 2013. *Yamadazyma terventina* sp. nov., a yeast species of the *Yamadazyma* clade from Italian olive oils. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, **63**(1), 372-376.
- 36) **Zullo B.A.**, M.G. Di Stefano, G. Cioccia, G. Ciafardini. 2014. Evaluation of polyphenol decay in the oily fraction of olive fruit during storage using a mild sample handling method. *European Journal of Lipid Science and Technology*, **116**(2), 160-168.
- 37) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2015. Effect of lipolytic activity of *Candida adriatica*, *Candida diddensiae* and *Yamadazyma terventina* on the acidity of extra-virgin olive oil with different polyphenol and water content. *Food Microbiology*, **47**, 12-20.
- 38) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2015. Più qualità e più reddito per olivo e olio di collina. *L'Informatore Agrario*, **34**, 2-8.
- 39) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2016. Oliveti, fertilità e sostenibilità in collina si possono migliorare. *L'Informatore Agrario*, **22**, 46-49.
- 40) Ciafardini G., G. Cioccia, **B.A. Zullo**. 2017. Taggiasca extra virgin olive oil colonization by yeasts during the extraction process. *Food Microbiology*, **62**, 58-61.
- 41) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2017. Olio velato tutto l'anno, opportunità per il produttore. *L'Informatore Agrario*, **37**, 32-33.
- 42) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2018. Chances in Physicochemical and Microbiological Parameters of Short and Long-Lived Veiled (Cloudy) Virgin Olive Oil Upon Storage in the Dark. *European Journal of Lipid Science and Technology*, **120**(1), 1-8.
- 43) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2018. Virgin olive oil yeasts: A review. *Food Microbiology*, **70**, 245-253.
- 44) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2019. Evaluation of physiological properties of yeast strains isolated from olive oil and their *in vitro* probiotic trait. *Food Microbiology*, **78**, 179-187.
- 45) Ciafardini G., **Zullo B.A.** 2019. Use of selected yeast starter cultures in industrial-scale processing of brined Taggiasca black table olives. *Food Microbiology*, **84**, 103250.
- 46) Ciafardini G., **Zullo B.A.** 2020. *In vitro* potential antioxidant activity of indigenous yeasts isolated from virgin olive oil. *Journal of Applied*

- 47) **Zullo B.A.**, Pachioli S., Ciafardini G. 2020. Reducing the bitter taste of virgin olive oil Don Carlo by microbial and vegetable enzymes linked to the colloidal fraction. *Colloids and Interfaces*, **4**, 11.
- 48) **Zullo B.A.**, Ciafardini G. 2020. Differential microbial composition of monovarietal and blended extra virgin olive oils determines oil quality during storage. *Microorganisms*, **8**, 402.
- 49) **Zullo B.A.**, Ciafardini G. 2020. Virgin olive oil quality is affected by the microbiota that comprise the biotic fraction of the oil. *Microorganisms*, **8**, 663.
- 50) **Zullo B.A.**, Ciafardini G. 2020. Potential of *Rhizobium sulae-Sulla Coronaria* Symbiotic Biological Nitrogen Fixation to Supplement Synthetic Mineral Nitrogen in Olive Tree Fertilization. *Agronomy*, **10**, 270.
- 51) Ciafardini G., **Zullo B.A.** 2020. Use of Air-Protected Headspace to Prevent Yeast Film Formation on the Brine of Leccino and Taggiasca Black Table Olives Processed in Industrial-Scale Plastic Barrels. *Foods*, **9**, 941.
- 52) Ciafardini G., **Zullo B.A.** 2021. Yeast dynamics in the black table olives processing using fermented brine as starter. *Food Research*, **5**, 92-106.
- 53) **Zullo B.A.**, Venditti G., Ciafardini G. 2021. Effects of the filtration on the biotic fraction of extra virgin olive oil. *Foods*, **10**, 1677.
- 54) **Zullo B.A.**, Ciafardini G. 2022. Role of yeasts in the qualitative structuring of extra virgin olive oil. *Journal of Applied Microbiology*, **132**, 4033-4041.
- 55) Ciafardini G., **Zullo B.A.** 2022. Microbiological and enzymatic activity modulates the bitter taste reduction in decanted Coratina olive oil. *Foods*, **11**, 867.
- 56) **Zullo B.A.**, Ciafardini G. 2022. Use of slightly pressurized carbon dioxide to enhance the antimicrobial properties of brines in naturally processed black table olives. *Microorganisms*, **10**, 2049.
- 57) Ciafardini G., **Zullo B.A.** 2023. A New Natural Processing System Based on Slight Carbon Dioxide Pressure for Producing Black Table Olives with Low Salt Content. *Foods*, **12**, 3950.

CONTRIBUTI A CONGRESSI/CONVEGNI

Bologna (20-21/11/1995)

Convegno su "La Ricerca Biotechnologica al Servizio del Consumatore attraverso l'Industria Alimentare". E' coautore del poster: "Interazioni β -glucosidasi – polifenoli nella salamoia delle olive deamarizzate con *L. plantarum*."

Montesilvano (PE) (2-6/10/95)

Convegno Nazionale SIMGBM. E' coautore del poster: "Influenza delle acque reflue di frantoio sull'attività nodulante di *R. meliloti* e *R. hedysarii*".

Montesilvano (PE) (30/09/1997-03/10/1997)

Convegno Nazionale SIMGBM. E' coautore del poster: "Caratterizzazione della β -glucosidasi prodotta dai batteri lattici oleuropeinolitici".

Montesilvano (PE) (2-6/10/1998)

Convegno Nazionale SIMGBM. E' coautore del poster: "Analisi di enzimi in campioni opachi mediante Opaque Sample Analyzer".

Reggio Calabria (13-16/10/1999)

27° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. E' coautore del poster: "Attività oleuropeinolitica della β -glucosidasi prodotta da *Leuconostoc mesenteroides*".

Riva del Garda (TN) (21-25/09/2001)

3° FISV. E' coautore del poster: "Caratterizzazione di una β -glucosidasi prodotta dal *Leuconostoc mesenteroides* attiva sulla oleuropeina delle olive".

Fornelli (IS) (28/11/2004)

Convegno "Olio, Qualità e Innovazione". Presenta la relazione "Influenza dei microrganismi sulla qualità dell'olio".

Bologna (17-18/7/2006)

I° Convegno Nazionale SIMTREA "Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale". E' coautore del poster: "Influenza dell'attività di alcuni microrganismi epifiti sulla qualità dell'olio extravergine di oliva".

Sassari (10-12/6/2009)

II° Convegno Nazionale SIMTREA "Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale". Presenta la comunicazione orale: "Caratterizzazione dei lieviti isolati da oli extravergini di oliva presenti in commercio".

Genova (23/03/2012)

Convegno regionale "La riduzione dell'impatto ambientale in olivicoltura e il miglioramento della qualità dell'olio: L'ALO presenta i risultati di tre anni di attività". Presenta la relazione dal titolo: "Aspetti microbiologici dell'olio extravergine di oliva".

Bari (26-28/6/2012)

III° Convegno Nazionale SIMTREA "Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale". E' coautore del poster: "Sopravvivenza di *Candida parapsilosis* nella salamoia delle olive da mensa trasformate con il sistema greco".

Sassari (30/05/2014)

Convegno "Bioprocessi: Alimenti Funzionali e Probiotici". Presenta la comunicazione orale: "Impiego biotecnologico di una specie di lievito isolata dall'olio extravergine di oliva".

Lausanne (Svizzera) (dal 01/11/2021 al 04/11/2021)

35th EFFoST International Conference. E' coautore del poster dal titolo "Effects of a small increase in carbon dioxide pressure during fermentation on the Greek-style processing of black table olives".

Dolceacqua (IM) (13/10/2021)

Convegno "Presentazione dei risultati del 1° anno di attività del progetto *Nuove strategie di trasformazione e conservazione degli standard qualitativi nell'oliva Taggiasca in salamoia* –CSOT". Ha partecipato all'organizzazione del suddetto convegno.

Quanto sopra dichiarato ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del Codice Penale e dalle leggi speciali in materia, secondo le disposizioni richiamate dall'art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000.

Campobasso, 15 Febbraio 2024

FIRMA
Dott. Biagi Angelo ZULLO