

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

SILVIA JANE LOMBARDI

INFORMAZIONI GENERALI

DATI PERSONALI

Nome Silvia Jane LOMBARDI

Luogo di nascita

Data di nascita

Cittadinanza

Codice Fiscale

Residenza

Contatti

Impiego attuale svolge, in qualità di tecnico di laboratorio dell'Area di Microbiologia degli Alimenti, attività di ricerca ed elaborazione dati presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise.

TITOLO DI STUDIO

ISTRUZIONE SUPERIORE E FORMAZIONE ACCADEMICA

A.A. 2003-04 **Laurea** in Scienze e Tecnologie Alimentari (vecchio ordinamento, durata 5 anni), conseguita in data 23.02.2005 presso l'Università degli Studi del Molise con votazione di 102/110, discutendo una tesi in microbiologia enologica dal titolo "Dinamiche di crescita di *Oenococcus oeni*".

A.S. 1994-1995 **Maturità Scientifica** conseguita presso il Liceo Scientifico Statale di Morcone (BN).

FORMAZIONE ACCADEMICA POST LAUREAM

2017-2018 **Borsa di Studio post-doc**, con decorrenza dall'1-09-2017 al 31-08-2018, presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università

degli Studi del Molise per l'espletamento di attività di ricerca nell'ambito del progetto "**Studio di eventi biochimici riconducibili a microrganismi di interesse agro-alimentare**" responsabili scientifici, proff. Massimo Iorizzo e Patrizio Tremonte.

2009 **Titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti** conseguito presso l'Università degli Studi del Molise con dissertazione della tesi finale dal titolo "Caratterizzazione Tecnologica di Batteri Lattici di interesse Enologico". Triennio accademico 2005/06-2007/08 (XXI ciclo) con decorrenza dal 01-11-2005. Titolo conseguito in data 9 marzo 2009. Docente Tutor Prof. Massimo Iorizzo.

A.A. 2020-2021 **Master Universitario di I livello** in "TECNOLOGIE INFORMATICHE PER L'INNOVAZIONE E LA COMPETITIVITÀ" articolato in 1500 ore (60 CFU) di formazione, presso l'Università degli Studi del Molise - discussione elaborato finale e superamento della prova finale con voto 110 e lode in data 28/02/2022.

FORMAZIONE PROFESSIONALE POST LAUREAM

2023 **Attestato di idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di addetto antincendio** svolto presso l'Università degli Studi del Molise a seguito della frequenza del corso per attività di livello 3; ore di formazione 16, crediti formativi 8, accertamento idoneità tecnica eseguita dall'apposita Commissione e registrato con verbale n° 511 del 21/11/2023.

2023 **Attestato di partecipazione al corso di addestramento per gli addetti alla squadra di primo soccorso** svolto presso l'Università degli Studi del Molise, nelle giornate del 26-27 aprile e 30 maggio 2023, a seguito della frequenza del corso teorico-pratico, per Aziende del gruppo B e C, della durata di 12 ore.

2022 **Attestato di partecipazione al corso seminariale "Per...Corso pari opportunità prassi inclusive e condotte etiche"** svolto presso l'Università degli Studi del Molise nei mesi marzo/giugno 2022; ore di formazione 22, crediti formativi 8, votazione 30/30.

2020 **Partecipazione al Corso "Il linguaggio di genere nella scrittura amministrativa"** tenuto nell'ambito del programma di formazione

- dell'Università degli Studi del Molise, il 20 e 27 novembre, il 4 e 11 dicembre 2020, attestato di partecipazione (11 ore).
- 2020** **Attestato di frequenza al Corso** di Primo Soccorso per il Personale Tecnico Amministrativo con corso base teorico-comportamentale ed esercitazione pratica; della durata di 2.5 ore tenuto in data 27 gennaio 2020 presso l'Università degli Studi del Molise, docente: prof.ssa Komici.
- 2019** **Attestato di frequenza, con superamento della prova di verifica finale, del Corso di formazione per lavoratori generale e specifica**, organizzato presso l'Università degli Studi del Molise da EUROFORM RFS – dal 29.01.2019 al 14.02.2019 della durata di 12 ore.
- 2018-2019** **Attestato di partecipazione del corso di formazione di Lingua Inglese – Livello A2**, organizzato dall'università degli Studi del Molise – da novembre 2018 ad aprile 2019 (durata 30 ore).
- 2010-11** **Partecipazione, con superamento dell'esame finale con lode, al Corso per la Formazione di Esperti per la Valutazione Sensoriale di Alimenti dal titolo "Formaggi, Salumi, Pane: il Successo attraverso i Sensi"** tenuto nell'ambito del programma di formazione continua di professionisti del settore Agro-Alimentare, a cura dell'Albo dei Tecnologi Alimentari Regione Molise e con la collaborazione della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise;
- 2010** **Partecipazione al Corso teorico/pratico di Analisi di Struttura** tenuto dal Dott. Marco Bulgarelli, per conto della EN.CO S.r.l. Apparecchi Scientifici, Spinea (VE), presso il Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione - Campobasso;
- 2010** **Partecipazione al Corso teorico/pratico dal titolo "Gene-Expression analysis; from the beginnings to the state of the art"**, tenuto dalla BIO-RAD Laboratories S.r.l. presso l'Università degli Studi del Molise in data 19 maggio 2010;
- 2010** **Partecipazione al Corso teorico/pratico dal titolo "The relevance of reference genes, RNA quality and the importance of MIQE guidelines"**, tenuto dalla BIO-RAD Laboratories S.r.l. presso l'Università degli Studi del Molise in data 19 maggio 2010;
- 2006** **Partecipazione al corso di aggiornamento "Alimenti, Danno e Responsabilità"** tenutosi presso il I Edificio Polifunzionale - Facoltà di

Giurisprudenza dell'Università degli Studi del Molise in data 22 settembre 2006.

ORDINI PROFESSIONALI

2005 **Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare** conseguita nel 2005 a seguito dell'Esame di Stato svolto presso l'Università degli Studi del Molise.

ATTIVITÀ LAVORATIVA – ATTIVITÀ DI RICERCA ED ESPERIENZE PROFESSIONALI NELL'AMBITO DELLE SCIENZE AGRO-ALIMENTARI

ATTIVITÀ DI RICERCA IN AMBITO ACCADEMICO

2016-2017 **Assegnista di Ricerca** presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DiAAA) dell'Università degli Studi del Molise per lo svolgimento di attività di ricerca relativa alla tematica "Selezione e caratterizzazione di microrganismi di interesse enologico". Ai sensi della Legge n. 240 del 30 dicembre 2010. Periodo di svolgimento dal 21.05.2016 al 20.05.2017.

2015 **Assegnista di Ricerca** presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DiAAA) dell'Università degli Studi del Molise per lo svolgimento di attività di ricerca relativa alla tematica "Tecnologie innovative per il potenziamento dell'attività anti-ossidante naturale del vino e la riduzione delle dosi di impiego di anidride solforosa". Ai sensi della Legge n. 240 del 30 dicembre 2010. Periodo di svolgimento dal 01.01.2015 al 31.12.2015.

2014 **Assegnista di Ricerca** presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DiAAA) dell'Università degli Studi del Molise per lo svolgimento di attività di ricerca relativa alla tematica "Tecnologie innovative per il potenziamento dell'attività anti-ossidante naturale del vino e la riduzione delle dosi di impiego di anidride solforosa". Ai sensi della Legge n. 240 del 30 dicembre 2010. Periodo di svolgimento dal 01.01.2014 al 31.12.2014.

- 2013** **Assegnista di Ricerca** presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DiAAA) dell'Università degli Studi del Molise per lo svolgimento di attività di ricerca relativa alla tematica "Valutazione della maturità tecnologica di uve Tintilia". Ai sensi della Legge n. 240 del 30 dicembre 2010. Periodo di svolgimento dal 01.01.2013 al 31.12.2013.
- 2011-2012** **Assegnista di Ricerca** presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DiSTAAM) dell'Università degli Studi del Molise per lo svolgimento di attività di ricerca relativa alla tematica "Valutazione della maturità tecnologica di uve Tintilia" Ai sensi della Legge n. 449 del 27 dicembre 1997. Periodo di svolgimento dal 10.01.2011 al 09.06.2012.
- 2009-2010** **Contrattista di Ricerca** presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DiSTAAM) dell'Università degli Studi del Molise per lo svolgimento di attività di ricerca sul tema "Preparazione e prove di impiego presso le cantine enologiche di nuovi starter microbici". Responsabile scientifico Prof. Massino Iorizzo. Periodo di svolgimento dal 11/05/2009 al 10/05/2010.
- 2005** Frequenta i Laboratori di Microbiologia del DiSTAAM dell'Università degli Studi del Molise, per una collaborazione nell'ambito della microbiologia degli alimenti; assistenza ai tesisti e agli studenti di microbiologia enologica e collaborazione durante l'esercitazione.

ATTIVITÀ DIDATTICA E DI SUPPORTO IN AMBITO ACCADEMICO

2005 – ad oggi Partecipa all'organizzazione e allo svolgimento di attività di supporto alla didattica, in collaborazione con il docente titolare.

dall' A.A. 2007/08

all'A.A. 2011-12 Cultore della Materia per il raggruppamento disciplinare AGR16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise.

A.A. 2020/21 Cultore della Materia per il raggruppamento disciplinare AGR16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise.

A.A. 2021/22 Cultore della Materia per il raggruppamento disciplinare AGR16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise.

A.A. 2023/24 Cultore della Materia per il raggruppamento disciplinare AGR16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise.

ESERCITAZIONI LABORATORIALI

A partire dall'A.A. 2005-2006 ad ha condotto, in collaborazione con il docente titolare, **esercitazioni in laboratorio** per gli insegnamenti previsti nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie come di seguito riportato:

A.A. 2021-2022

- Microbiologia Alimentare. Titolare dell'insegnamento Prof.ssa Elena Sorrentino
- Colture starter per alimenti tradizionali e innovative. Titolare dell'insegnamento Prof. Raffaele Coppola
- Biotecnologie microbiche applicate ai prodotti alimentari. Titolare dell'insegnamento Prof.re Tremonte Patrizio

A.A. 2020-2021

- Microbiologia Alimentare. Titolare dell'insegnamento Prof.ssa Elena Sorrentino
- Colture starter per alimenti tradizionali e innovative. Titolare dell'insegnamento Prof. Raffaele Coppola
- Biotecnologie microbiche applicate ai prodotti alimentari. Titolare dell'insegnamento Prof.re Tremonte Patrizio

A.A. 2019-2020

- Microbiologia Alimentare. Titolare dell'insegnamento Prof.ssa Elena Sorrentino
- Biotecnologie microbiche applicate ai prodotti alimentari. Titolare dell'insegnamento Prof.re Tremonte Patrizio
- Colture starter per alimenti tradizionali e innovative. Titolare dell'insegnamento Prof. Raffaele Coppola

A.A. 2018-2019

- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo

Iorizzo

- Microbiologia dei prodotti agro-alimentari. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo
- Microbiologia Alimentare. Titolare dell'insegnamento Prof.ssa Elena Sorrentino
- Colture starter per alimenti tradizionali e innovative. Titolare dell'insegnamento Prof. Raffaele Coppola

A.A. 2017-2018

- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo
- Microbiologia dei prodotti agro-alimentari. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo
- Microbiologia Alimentare. Titolare dell'insegnamento Prof.ssa Elena Sorrentino
- Colture starter per alimenti tradizionali e innovative. Titolare dell'insegnamento Prof. Raffaele Coppola

A.A. 2016-2017

- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo
- Microbiologia dei prodotti agro-alimentari. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo

A.A. 2015-2016

- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo
- Microbiologia dei prodotti agro-alimentari. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo

A.A. 2014-2015

- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo
- Microbiologia dei prodotti agro-alimentari. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo

A.A. 2013-2014

- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo

A.A. 2012-2013

- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo

A.A. 2011-2012

- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo

A.A. 2010-2011

- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo

A.A. 2009-2010

- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo

A.A. 2008-2009

- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo

A.A. 2007-2008

- Tecniche microbiologiche per l'industria alimentare. Titolare dell'insegnamento Prof.ssa Elena Sorrentino.
- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo

A.A. 2006-2007

- Tecniche Microbiche. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo
- Microbiologia enologica. Titolare dell'insegnamento Prof. Massimo Iorizzo

ATTIVITÀ DIDATTICA DI SERVIZIO AGLI STUDENTI (CORRELATORE TESI DI LAUREA)

E 'stata correlatore di 27 tesi di Laurea discusse nell'ambito dei corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università degli Studi del Molise.

A.A. 2022-2023

- Laureanda: Donatella Palma, titolo della tesi: "Sviluppo di strumenti sostenibili di bioprotezione per prodotti alimentari".

- Laureanda: Luana Bernardette Marino, titolo della tesi: "Insetti edibili e Residui Alimentari per la Promozione della Sicurezza e della Salubrità Alimentare"

A.A. 2021-2022

- Laureanda: Maria Fasulo, titolo della tesi: "Criteri di selezione di colture starter a difesa della biodiversità e della sostenibilità".
- Laureanda: Francesca Vizzarri, titolo della tesi: "Qualità microbiologica di nocciole (*Corylus avellana*) riferibili a diverse varietà: problematiche e nuove prospettive biotecnologiche".

A.A. 2020-2021

- Laureanda: Silvia Gianfagna, titolo della tesi: "Biotecnologie innovative a protezione della qualità microbiologica della frutta secca".
- Laureanda: Lucia Di Biase, titolo della tesi: "Prodotti carnei trasformati nell'era *Green deal*"

A.A. 2019-2020

- Laureanda: Paola Manocchio, titolo della tesi: "Innovazioni biotecnologiche per lo sviluppo di bevande a base di frutta ad elevata valenza salutistica".
- Laureanda: Debora Mignogna, titolo della tesi: "Utilizzo di lieviti non-*Saccharomyces* in vinificazione"
- Laureanda: Alessia Assunta Ricciardi, titolo della tesi: "Presenza e inibizione di ceppi fungini in nocciole (*Corylus avellana*) ready to eat".
- Laureanda: Caroline Vitone, titolo della tesi: "Impiego di lieviti da bioriserve naturali nel bressaggio di birre artigianali".
- Laureando: Diodoro Pietrafesa, titolo della tesi: "Cultured meat: sicurezza e salute nel comparto carni".
- Laureanda: Maria Pia Valentino, titolo della tesi: "San Severo bombino bianco spumante".
- Laureanda: Francesca Vizzarri, titolo della tesi: "Contaminazioni microbiche del sughero e ripercussioni sulla salute del vino".

A.A. 2018-2019

- Laureanda: Antonia Guerra, titolo della tesi: "Attività bioprotettiva di *Lactiplantibacillus plantarum* Lpla100 in formaggi a pasta molle"
- Laureanda: Ida Mercurio, titolo della tesi: "Caratteristiche microbiologiche di nocciole essiccate (*Corylus avellana*): problematiche e soluzioni"

A.A. 2017-2018

- Laureando: Giovanni Zeolla, titolo della tesi: "Effetto di una coltura starter multipla sulla qualità di insaccati a basso contenuto di grasso"
- Laureanda: Roberta Maccario, titolo della tesi: "Fermentazione malolattica: effetti della fase di acclimatazione sull'attività del ceppo *Lactobacillus plantarum* T5".
- Laureando: Antonio Paolo Di Donato, titolo della tesi: "Utilizzo di *Hanseniaspora uvarum* come starter per la vinificazione di uve Aglianico".
- Laureanda: Emilia Folchi, titolo della tesi: "Studio dell'attività antimicrobica espressa da *Lactobacillus plantarum* H_BB1".

A.A. 2016-2017

- Laureanda: Debora Mignogna, titolo della tesi: "La fermentazione malolattica dei vini: aspetti microbiologici"
- Laureanda: Rosaria Angela Maulucci titolo della tesi: "Produzione di vino moscato bianco passito: un'opportunità per la viticoltura molisana di alta quota".
- Laureando: Pasquale Ascione, titolo della tesi: "Caratterizzazione di ceppi di *Lactobacillus plantarum* isolati da bee bread".
- Laureando: Mario Ianiro, titolo della tesi: "*Lactobacillus kunkeei*: caratterizzazione tecnologica dei ceppi isolati dal microbiota intestinale di *Apis mellifera ligustica*".

A.A. 2014-2015

- Laureando: Antonio Paolo Di Donato. titolo della tesi: "Caratterizzazione di batteri lattici isolati da *Apis Mellifera* e da prodotti dell'alveare".

A.A. 2012-2013

- Laureanda: Solimine Daniela, titolo della tesi: "Caratterizzazione chimico-fisica, microbiologica ed organolettica di birre crude artigianali".

A.A. 2011-2012

- Laureando: Fernando Abruzzese, titolo della tesi: "Caratterizzazione di *Lactobacillus plantarum* isolati da vino".

A.A. 2008-2009

- Laureando: Francesco Iapaolo, titolo della tesi: "Ruolo del glutatione nei vini".
- Laureando: Di Ielsi Giuseppe, titolo della tesi: "Selezione di batteri autoctoni appartenenti alla specie *Oenococcus Oeni*".

A.A. 2007-2008

- Laureanda: Fiorino Barbara, titolo della tesi: "Impiego di un lievito autoctono nella produzione di vini Tintilia".
- Laureando Ionata Francesco, titolo della tesi: "Prove di vinificazione in cantina con lieviti secchi attivi".

A.A. 2005-2006

- Laureando: Pellegrino De Ieso, titolo della tesi: "Caratteristiche chimico-fisiche di vini Tintilia".

ASSISTENZA ALLE ATTIVITÀ DI TIROCINIO CURRICULARI PRATICO-APPLICATIVI

In qualità di referente dei laboratori di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti, ha svolto attività di servizio agli studenti per lo svolgimento di n° 6 tirocini pratico-formativi, inerenti alle tematiche di ricerca del SSD AGR/16, di seguito riportati:

A.A. 2022-2023

- Tirocinante: Elisa Bellotti, Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Titolo della tesi di tirocinio: “Valutazione dell’attività antimicrobica di ceppi di lattobacilli nei confronti di *Clostridium tyrobutyricum*”. Durata del tirocinio 60 ore; periodo di svolgimento dal 03/06/2022 al 26/06/2023.
- Tirocinante: Alberto Pallotta, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Titolo della tesi di tirocinio: “Qualità del latte da bovine alimentate con foraggi differentemente fermentati”. Durata del tirocinio 60 ore; periodo di svolgimento dal 04/10/2022 al 25/10/2022.
- Tirocinante: Sebastiano Rosati, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Titolo della tesi di tirocinio: “Studio dell’attività fermentativa di *Saccharomyces cerevisiae* in un prodotto lievitato”. Durata del tirocinio 60 ore; periodo di svolgimento dal 23/01/2023 al 30/03/2023.
- Tirocinante: Chiara Fabiola Della Porta, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Titolo della tesi di tirocinio: “Segni distintivi del territorio e indicazioni geografiche dei prodotti da forno: ruolo del microbiota”. Durata del tirocinio 120 ore; periodo di svolgimento dal 01/02/2023 al 01/03/2023.

A.A. 2013-2014

- Tirocinante Solimene Daniela, Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Agrarie. Periodo di svolgimento del tirocinio, dal 11/11/2013 al 11/05/2014.
- Tirocinante Rocio Iglesias Menor, Corso di Studi in Scienze e Tecnologie alimentari. Durata del tirocinio, 45 ore; periodo di svolgimento dal 21/10/2013 al 31/01/2014.

ALTRE ATTIVITÀ DIDATTICHE NELL’AMBITO DI PERCORSI DI FORMAZIONE E ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE

1. **Docente titolare del modulo di Microbiologia alimentare nel** Corso di Formazione “INNOVATIONTECH: TECNICO SUPERIORE PER LO SVILUPPO INNOVATIVO, L’AUTOMAZIONE E IL PACKAGING PER IL COMPARTO

AGROALIMENTARE DELLE FILIERE CEREALICOLA, LATTIERO-CASEARIA E ORTOFRUTTICOLA”, organizzato dall’ ITS – “Fondazione D.E.Mo.S.” – Molise, per una durata di 24 ore, febbraio-aprile 2022.

2. Attività di Docenza nel Corso di Formazione a sostegno dell’innovazione tecnologica di prodotto e/o processo nelle imprese aderenti, dal titolo “Tecnologie Innovative sulla lavorazione del formaggio Grottone”, organizzato dalla Newform – Sviluppo e formazione s.r.l., (dal 01/12/2018 al 30/03/2019) relativamente ai moduli: “*Gestione di colture starter a composizione multipla per la produzione del Grottone*” (50 ore);
3. Attività di Docenza nel Corso di Formazione a sostegno dell’innovazione tecnologica di prodotto e/o processo nelle imprese aderenti, dal titolo “Tecnologie Innovative sulla lavorazione del formaggio Grottone”, organizzato dalla Newform – Sviluppo e formazione s.r.l., (dal 01/12/2018 al 30/03/2019) relativamente ai moduli: “*Il controllo e il monitoraggio del processo produttivo del Grottone*” (50 ore);
4. dal 07/03/2016 al 19/03/2016 - Attività di Docenza nel Corso “Formazione di assaggiatori per l’analisi sensoriale dell’olio di oliva vergine” organizzato da Unaprol – Consorzio Olivicolo Italiano soc. cons. p.a.
5. dal 03/10/2016 al 15/10/2016 - Attività di Docenza nel Corso “Formazione di assaggiatori per l’analisi sensoriale dell’olio di oliva vergine” organizzato da Unaprol – Consorzio Olivicolo Italiano soc. cons. p.a
6. **Docente titolare** del modulo “Microbiologia e Qualità Alimentare” (12 ore) nell’ambito del Corso IFTS per “Tecnico superiore dei processi di trasformazione agroalimentare dei sistemi molitorio- pastaio- prodotti da forno- birraio” presso la Fondazione ITS D.E.MO.S. (Istituto Tecnico Superiore Alta Formazione per le Nuove Tecnologie per il Made in Italy nel comparto Agroalimentare), Campobasso 2015-2017.
7. **Docente titolare** del modulo laboratorio di Microbiologia Enologica per il corso di “Tecnico superiore del controllo e monitoraggio agro-ambientale del sistema produttivo di trasformazione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera enologica” presso la Fondazione ITS D.E.MO.S. (Istituto Tecnico Superiore Alta Formazione per le Nuove Tecnologie per il Made in Italy nel comparto Agroalimentare, Campobasso 2013 – 2014).

PRINCIPALI TEMATICHE DELL’ATTIVITÀ DI RICERCA

L’attività di ricerca scientifica, condotta principalmente presso l’Università degli Studi del Molise e arricchita da collaborazioni con centri di ricerca, è stata incentrata essenzialmente sui

temi della microbiologia e della biotecnologia degli alimenti. Particolare attenzione è stata rivolta allo studio dei caratteri tecnologici e funzionali di microrganismi coinvolti nella produzione di alimenti. Per le ricerche condotte in tale ambito sono state impiegate tecniche biomolecolari, finalizzate all'identificazione dei microrganismi (PCR-DGGE, Nested-PCR, sequenziamento dell'rRNA 16S) e alla loro bio-tipizzazione (RAPD-PCR), nonché approcci proteomici (SDS-PAGE, 2DE) utili alla descrizione del biochimismo caratterizzante gli alimenti fermentati e delle attività biotecnologiche espresse da colture microbiche. Particolare attenzione è stata rivolta ai microrganismi di interesse tecnologico, alla loro biodiversità e allo studio delle attività enzimatiche da essi espresse. Tali azioni, oltre ad arricchire la letteratura scientifica relativa all'ecologia microbica di specifici alimenti fermentati, hanno contribuito, per talune tipologie di prodotti, alla definizione delle colture starter e dei criteri per la loro selezione. Di seguito sono riportati i principali risultati raggiunti per ciascuna tipologia di prodotto oggetto della linea di ricerca.

Le linee di ricerca possono essere raggruppate essenzialmente come di seguito riportati:

- Valutazione dell'attività antimicrobica di microrganismi isolati da diverse matrici alimentari;
- Biodiversità e caratteri di interesse tecnologico di microrganismi virtuosi;
- Caratterizzazione di microrganismi di interesse enologico;
- Selezione di lieviti autoctoni per la valorizzazione di vini a forte connotazione territoriale;
- Caratterizzazione qualitativa e tecnologica di ceppi di lieviti da impiegare per la produzione di spumante;
- Influenza della componente fenolica sulle caratteristiche qualitative dei vini;
- Individuazione di strumenti biotecnologici per l'esaltazione del contenuto di glutazione nei vini;
- Studio delle sensibilità/resistenza di microrganismi a differenti composti fenolici;
- Studio di microrganismi deterioranti in birre artigianali;
- Selezione e caratterizzazione di batteri lattici da *Apis Mellifera* e prodotti dell'alveare;
- Selezione e caratterizzazione di batteri lattici da olive da tavola.

ATTIVITÀ DI DIVULGAZIONE E DISSEMINAZIONE

PARTECIPAZIONE A COMITATI ORGANIZZATIVI DI CONVEGNI SCIENTIFICI E DIVULGATIVI

- 2014** Componente del comitato organizzativo del convegno “Tecnologie innovative per il potenziamento dell’attività antiossidante naturale del vino e la riduzione delle dosi di impiego di anidride solforosa. Aula Pasteur – Università degli Studi del Molise - Campobasso, 30 luglio 2014.
- 2014** Componente del comitato organizzativo del convegno “Ricerche e ricercatezze per un sistema agroalimentare in forma”. San Marco dei Cavoti (BN), 12 dicembre 2014.
- 2015** Componente del comitato organizzativo del convegno Recupero e valorizzazione di vitigni storici del Molise: esperienze di produzione di vini bianchi in zona collinare con uve delle cultivar moscato di Montagano e Campanino. Sala Convegni ARSAP - Campobasso, 17 giugno 2015.
- 2015** Componente del comitato organizzativo del convegno “Quinoa: il seme antico per il futuro dell’agro-alimentare”. San Marco dei Cavoti (BN), 23 giugno 2015.
- 2015** Componente del comitato organizzativo del convegno “Innovazioni per il miglioramento della competitività e dell’impatto ambientale di produzioni lattiero-casearie molisane a base di latte podolico”. Altilia (CB), 24 giugno 2015.

RELATORE IN SESSIONI DI DISCUSSIONE POSTER DI CONVEGNI SCIENTIFICI

- 2012** 40° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. Riccione, 7-10 ottobre 2012.
- 2014** Componente del comitato organizzativo del convegno “Tecnologie innovative per il potenziamento dell’attività antiossidante naturale del vino e la riduzione delle dosi di impiego di anidride solforosa. Aula Pasteur – Università degli Studi del Molise - Campobasso, 30 luglio 2014.
- 2015** Recupero e valorizzazione di vitigni storici del Molise: esperienze di produzione di vini bianchi in zona collinare con uve delle cultivar moscato di Montagano e Campanino. - Campobasso, 17 giugno 2015.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

1. Mazzeo, A., Tremonte, P., Rossi, N., Ferrara, C., Mascolo, C., Lombardi, S. J., & Sorrentino, E. (2023). Modulation of the One Health Approach to Tackle Brucellosis in Buffaloes and cattle in two Italian Territories with different characteristics. *J Buffalo Sci*, *12*, 55-69.
2. Mazzeo, A., Tremonte, P., Lombardi, S. J., Caturano, C., Corra, A., & Sorrentino, E. (2022). From the Intersection of Food-Borne Zoonoses and EU Green Policies to an In-Embryo One Health Financial Model. *Foods*, *11*(18), 2736.
3. Testa, B., Coppola, F., Letizia, F., Albanese, G., Karauli, J., Ruci, M., ...Lombardi, S.J. & Iorizzo, M. (2022). Versatility of *Saccharomyces cerevisiae* 41CM in the Brewery Sector: Use as a Starter for “Ale” and “Lager” Craft Beer Production. *Processes*, *10*(12), 2495.
4. Niro, S., Fratianni, A., Tremonte, P., Lombardi, S. J., Sorrentino, E., Manzi, P., & Panfili, G. (2022). Cis-trans retinol isomerisation: Influence of microorganisms during the production of pasta filata cheeses. *International Dairy Journal*, *133*, 105441.
5. Letizia, F., Albanese, G., Testa, B., Vergalito, F., Bagnoli, D., Di Martino, C., Carrillo, P., Verrillo, L., Succi, M., ...Lombardi, S.J., Di Marco, R. & Iorizzo, M. (2022). In Vitro Assessment of Bio-Functional Properties from *Lactiplantibacillus plantarum* Strains. *Current Issues in Molecular Biology*, *44*(5), 2321-2334.
6. Lombardi, S.J., Pannella, G., Tremonte, P., Mercurio, I., Vergalito, F., Caturano, C., Maiuro, L., Iorizzo, M., Succi, M., Sorrentino, E., Coppola, R. (2022). Fungi Occurrence in Ready to Eat Hazelnuts (*Corylus avellana*) from Different Boreal Hemisphere Areas. *Frontiers - Microbial Contamination of Dried Hazelnuts*. In press.
7. Iorizzo, M., Albanese, G., Letizia, F., Testa, B., Tremonte, P., Vergalito, F., Lombardi, S. J., Succi, M., Coppola, R., & Sorrentino, E. (2022). Probiotic potentiality from versatile *Lactiplantibacillus plantarum* strains as resource to enhance freshwater fish health. *Microorganisms*, *10*(2), 463.
8. Testa, B., Coppola, F., Lombardi, S. J., Iorizzo, M., Letizia, F., Di Renzo, M., Succi, M., & Tremonte, P. (2021). Influence of *Hanseniaspora uvarum* AS27 on Chemical and Sensorial Characteristics of Aglianico Wine. *Processes*, *9*(2), 326.

9. Iorizzo, M., Testa, B., Ganassi, S., Lombardi, S. J., Ianiro, M., Letizia, F., ... & Coppola, R. (2021). Probiotic properties and potentiality of *Lactiplantibacillus plantarum* strains for the biological control of chalkbrood disease. *Journal of Fungi*, 7(5), 379.
10. Di Martino, C., Testa, B., Letizia, F., Iorizzo, M., Lombardi, S. J., Ianiro, M., ... & Coppola, R. (2020). Effect of exogenous proline on the ethanolic tolerance and malolactic performance of *Oenococcus oeni*. *Journal of Food Science and Technology*, 57(11), 3973-3979.
11. Vergalito, F., Testa, B., Cozzolino, A., Letizia, F., Succi, M., Lombardi, S. J., ... & Iorizzo, M. (2020). Potential application of *Apilactobacillus kunkeei* for human use: evaluation of probiotic and functional properties. *Foods*, 9(11), 1535.
12. Iorizzo, M., Pannella, G., Lombardi, S. J., Ganassi, S., Testa, B., Succi, M., ... & Tremonte, P. (2020). Inter- and intra-species diversity of lactic acid bacteria in *Apis mellifera ligustica* colonies. *Microorganisms*, 8(10), 1578.
13. Iorizzo, M., Testa, B., Lombardi, S. J., Ganassi, S., Ianiro, M., Letizia, F., ... & De Cristofaro, A. (2020). Antimicrobial activity against *Paenibacillus* larvae and functional properties of *Lactiplantibacillus plantarum* strains: Potential benefits for honeybee health. *Antibiotics*, 9(8), 442.
14. Tremonte, P., Pannella, G., Lombardi, S. J., Iorizzo, M., Vergalito, F., Cozzolino, A., ... & Coppola, R. (2020). Low-fat and high-quality fermented sausages. *Microorganisms*, 8(7), 1025.
15. Pannella, G., Lombardi, S. J., Coppola, F., Vergalito, F., Iorizzo, M., Succi, M., ... & Coppola, R. (2020). Effect of biofilm formation by *Lactobacillus plantarum* on the malolactic fermentation in model wine. *Foods*, 9(6), 797.
16. Iorizzo, M., Lombardi, S. J., Ganassi, S., Testa, B., Ianiro, M., Letizia, F., ... & De Cristofaro, A. (2020). Antagonistic activity against *Ascosphaera apis* and functional properties of *Lactobacillus kunkeei* strains. *Antibiotics*, 9(5), 262.
17. Lombardi, S. J., Pannella, G., Iorizzo, M., Testa, B., Succi, M., Tremonte, P., ... & Coppola, R. (2020). Inoculum strategies and performances of malolactic starter *Lactobacillus plantarum* M10: Impact on chemical and sensorial characteristics of Fiano Wine. *Microorganisms*, 8(4), 516.
18. Testa, B., Lombardi, S. J., Iorizzo, M., Letizia, F., Di Martino, C., Di Renzo, M., ... & Coppola, R. (2020). Use of strain *Hanseniaspora guilliermondii* BF1 for winemaking

- process of white grapes *Vitis vinifera* cv Fiano. *European Food Research and Technology*, 246(3), 549-561.
19. Cozzolino, A., Vergalito, F., Tremonte, P., Iorizzo, M., Lombardi, S. J., Sorrentino, E., ... & Succi, M. (2020). Preliminary evaluation of the safety and probiotic potential of *Akkermansia muciniphila* DSM 22959 in comparison with *Lactobacillus rhamnosus* GG. *Microorganisms*, 8(2), 189.
 20. Pannella, G., Messia, M. C., Tremonte, P., Tipaldi, L., La Gatta, B., Lombardi, S. J., ... & Sorrentino, E. (2019). Concerns and solutions for raw milk from vending machines. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(10), e14140.
 21. Testa, B., Lombardi, S. J., Macciola, E., Succi, M., Tremonte, P., & Iorizzo, M. (2019). Efficacy of olive leaf extract (*Olea europaea* L. cv Gentile di Larino) in marinated anchovies (*Engraulis encrasicolus*, L.) process. *Heliyon*, 5(5), e01727.
 22. Lombardi, S. J., Pannella, G., Iorizzo, M., Moreno-Arribas, M. V., Tremonte, P., Succi, M., ... & Coppola, R. (2018). Sequential inoculum of *Hanseniaspora guilliermondii* and *Saccharomyces cerevisiae* for winemaking Campanino on an industrial scale. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 34(11), 1-10.
 23. Sorrentino, E., Tremonte, P., Succi, M., Iorizzo, M., Pannella, G., Lombardi, S. J., Sturchio, M., Coppola, R. (2018). Detection of antilisterial activity of 3-phenyllactic acid using *Listeria innocua* as a model. *Frontiers in Microbiology*, 9, 1373.
 24. De Leonardis, A., Lombardi, S., Macciola, V., Iorizzo, M. (2018). Effect of different storage conditions on the shelf life of natural green table olives. *Italian Journal of Food Science*, 30(2), 414-427.
 25. De Leonardis, A., Macciola, V., Iorizzo, M., Lombardi, S. J., Lopez, F., Marconi, E. (2018). Effective assay for olive vinegar production from olive oil mill wastewaters. *Food Chemistry*, 240, 437-440.
 26. Iorizzo, M., Lombardi, S. J., Testa, B., Macciola, V., De Leonardis, A. Produzione di vino moscato bianco passito: un'opportunità per la viticoltura molisana di alta quota. XIV Convegno AISSA: LE SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI, FORESTALI e AMBIENTALI PER LA VALORIZZAZIONE DELLE AREE INTERNE. Campobasso, 16—17 febbraio 2017.
 27. Succi, M., Pannella, G., Tremonte, P., Tipaldi, L., Coppola, R., Iorizzo, M., Lombardi, S.J., Sorrentino, E. (2017). Sub-optimal pH preadaptation improves the survival of *Lactobacillus*

- plantarum* strains and the malic acid consumption in wine-like medium. *Frontiers in Microbiology*, 8, 470.
28. Iorizzo, M., Lombardi, S. J., Macciola, V., Testa, B., Lustrato, G., Lopez, F., De Leonardis, A. (2016). Technological potential of lactobacillus strains isolated from fermented green olives: In vitro studies with emphasis on oleuropein-degrading capability. *The Scientific World Journal*. Article ID 1917592.
 29. Lombardi, S. J., De Leonardis, A., Lustrato, G., Testa, B., Iorizzo, M. (2015). Yeast autolysis in sparkling wine aging: Use of killer and sensitive *Saccharomyces cerevisiae* strains in co-culture. *Recent Patents on Biotechnology*, 9(3), 223-230.
 30. Iorizzo, M., Testa, B., Lombardi, S. J., García-Ruiz, A., Muñoz-González, C., Bartolomé, B., Moreno-Arribas, M. V. (2016). Selection and technological potential of *Lactobacillus plantarum* bacteria suitable for wine malolactic fermentation and grape aroma release. *LWT-Food Science and Technology*, 73, 557-566.
 31. De Leonardis, A., Testa, B., Macciola, V., Lombardi, S. J., Iorizzo, M. (2016). Exploring enzyme and microbial technology for the preparation of green table olives. *European Food Research and Technology*, 242(3), 363-370.
 32. Testa, B., Muñoz-González, C., García-Ruiz, A., Pozo-Bayón, M., Lombardi, S. J., Iorizzo, M., Moreno-Arribas, M. (2015). Producción de compuestos aromáticos varietales por cepas de bacterias lácticas autóctonas a partir de un extracto de precursores glicosilados de uva blanca. *Enologia 2.015 Innovación vitivinícola*: 162-165.
 33. Gioia, P., Testa, B., Messia M. C., Tremonte, P., Lombardi, S. J., Iorizzo, M., Succi, M., Sorrentino, E., Coppola, R., Marconi, E. PHENOLIC COMPOSITION AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF WHEAT GERM EXTRACT. Joint ICC/AISTEC Conference at the World Expo Milan 2015 "Grains for feeding the world" 1-3 July 2015, Milan, Italy.
 34. Testa, B., Lombardi, S. J., Tremonte, P., Succi, M., Tipaldi, L., Pannella, G., Sorrentino, E., Iorizzo, M., Coppola, R. (2014). Biodiversity of *Lactobacillus plantarum* from traditional Italian wines. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 30(8), 2299-2305.
 35. Iorizzo, M., Macciola, V., Testa, B., Lombardi, S. J., De Leonardis, A. (2014). Physicochemical and sensory characteristics of red wines from the rediscovered autochthonous *Tintilia* grapevine grown in the Molise region (Italy). *European Food Research and Technology*, 238(6), 1037-1048.

36. Lombardi, S. J., Tremonte, P., Succi, M., Testa, B., Pannella, G., Tipaldi, L., Sorrentino, E., Coppola, R., Iorizzo, M. (2012). Effect of phenolic compounds on the growth and L-malic acid metabolism of *Oenococcus oeni*. *Journal of Life Sciences*, 6(11), 1225-1231.
37. Iorizzo, M., Testa, B., Lombardi, S. J., Tipaldi, L., Pannella, G., Tremonte, P., Succi, M., Sorrentino, E., Coppola, R. (2012). Presenza di lattobacilli in vini rossi tradizionali dell'Italia meridionale. In 40° Congresso della Società Italiana di Microbiologia. p. 136.
38. Sorrentino, E., Tipaldi, L., Lombardi, S. J., Testa, B., Tremonte, P., Succi, M., Reale, A., Iorizzo, M. (2010). Presence of lactic acid bacteria in wines from Southern Italy. *Journal of Biotechnology*, 150, 339-339.
39. Iorizzo, M., Lombardi, S. J., Di Renzo, T., Testa, B., Coppola, R., Sorrentino, E. (2010). Effect of phenolic compounds on the growth and L-malic acid metabolism of *Oenococcus oeni*. *Journal of Biotechnology*, 150, S336-S336.
40. Iorizzo, M., Romano, S., Lombardi, S. J. (2009). Caratteristiche di vini Tintilia ottenuti con lieviti autoctoni della regione Molise. *Enologo*, 9, 83-87.
41. Lombardi, S. J., Technological Characterization of Lactic Acid Bacteria of Oenological Interest. Proceedings of the 12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, Mediterranean University of Reggio Calabria 12-14 Settembre 2007.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premio Miglior Poster: “Produzione di vino moscato bianco passito: un’opportunità per la viticoltura molisana di alta quota”. XIV Convegno AISSA: LE SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI, FORESTALI e AMBIENTALI PER LA VALORIZZAZIONE DELLE AREE INTERNE. Campobasso, 16—17 febbraio 2017.

Dichiara, inoltre, di essere informata, ai sensi e per gli effetti di cui all’art. 11 del decreto legislativo 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione è resa.

Campobasso, 29/02/2024