

## Curriculum Vitae Europass



### Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Milena Sinigaglia**  
Indirizzo(i) Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, Via Napoli 25 - 71122 Foggia, Italia  
Telefono(i)  
E-mail [milena.sinigaglia@unifg.it](mailto:milena.sinigaglia@unifg.it)  
Cittadinanza Italiana  
Luogo di nascita  
Data di nascita  
Sesso F

### Esperienza professionale

Date Dal 31.10.2020  
Lavoro o posizione ricoperti Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)  
Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia  
Lavoro o posizione ricoperti Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)  
Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia  
Date dal 2015 ad oggi  
Lavoro o posizione ricoperti Presidente del Consiglio di amministrazione  
Nome e indirizzo del datore di lavoro DARE (Distretto Tecnologico Agro-alimentare Regionale-Puglia)  
Date Dal 1/11/2013  
Lavoro o posizione ricoperti Prorettore vicario  
Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia  
Date Dal 01/02/2012  
Lavoro o posizione ricoperti Associate Editor per Italian Journal of Food Science  
Nome e indirizzo del datore di lavoro Chiriotti Editori  
Date Dal 1/11/2008 al 31/05/2012

Lavoro o posizione ricoperti  
Nome e indirizzo del datore di lavoro

Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti,  
Università di Foggia

Date

Dal 1/05/2005

Lavoro o posizione ricoperti  
Nome e indirizzo del datore di lavoro

Professore di prima fascia per il SSD AGR/16  
Università di Foggia

Date

Dal 1/10/2001 al 30/04/2005

Lavoro o posizione ricoperti  
Nome e indirizzo del datore di lavoro

Professore di seconda fascia per il SSD AGR/16  
Università di Foggia

Date

Dal 16/10/1993 al 30/09/2004

Lavoro o posizione ricoperti  
Nome e indirizzo del datore di lavoro

Ricercatore universitario per il SSD AGR/16  
Università di Foggia

### Istruzione e formazione

Date

1990-1993

Titolo della qualifica rilasciata

Dottorato di ricerca in Biotecnologie degli alimenti (VI ciclo)

Tesi finale

"Composizione in acidi grassi di lieviti: relazioni con l'adattamento ambientale ed il metabolismo".  
Tutor: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni

Nome e tipo d'organizzazione  
erogatrice dell'istruzione e formazione

Università degli Studi di Bologna

Date

1989-1990

Titolo della qualifica rilasciata

Diploma di Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari, con la votazione di 70/70

Tesi finale

"Selezione di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di etanolo ad alta temperatura.  
Relatore: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni

Nome e tipo d'organizzazione  
erogatrice dell'istruzione e formazione

Università degli Studi di Bologna

Date

15/07/1987

Titolo della qualifica rilasciata

Laurea in Scienze Agrarie (V.O.)

Tesi finale

"Processi morbidi di stabilizzazione termica: problemi connessi con la termoresistenza dei lieviti".  
Relatore: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni

Nome e tipo d'organizzazione  
erogatrice dell'istruzione e formazione

Università degli Studi di Bologna

### Capacità e competenze personali

Madrelingua(e)

**Italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Inglese**

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

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

## Capacità e competenze tecniche

**Pubblicazioni** E' co-autore di circa 400 pubblicazioni scientifiche nazionali e internazionali, di cui 255 recensite su Scopus (citazioni 5375; h-index, 40)

Dal 2019: Responsabile della Convenzione finanziata dalla Regione Puglia: "Studio dei determinanti genetici per un invecchiamento di successo nella popolazione pugliese di anziani in buona salute. Fattori predittivi di buona salute nell'anziano sano" (durata 7 anni)

Dal 2019: Responsabile scientifico del progetto "Valorizzazione di specie ittiche affumicate mediante tecniche tradizionali ed innovative" (durata 12 mesi)- Regione Puglia

2014-15: Componente del comitato tecnico –scientifico per il progetto AFIE (Apulian Food Innovation Excellence)

2011-2014: responsabile dell'unità di ricerca dell'Università di Foggia del progetto di ricerca industriale (PON01\_01409) dal titolo: "Innovazioni di processo e di prodotto per incrementare i profili di sicurezza e per diversificare la gamma dei prodotti (freschi e stagionati) a base di carne suina".

2011-2014: responsabile nazionale del progetto di formazione (PON01\_00851) dal titolo "Biotecnologie per l'industria casearia".

2009-2010-2011: responsabile nazionale del progetto di ricerca industriale finanziato dal Miur dal titolo: "Bioinnovazioni per il fiordilatte tipico pugliese".

2007: responsabile del progetto esplorativo, finanziato dalla Regione Puglia, dal titolo "Selezione e caratterizzazione di batteri lattici ad attitudine probiotica da impiegare nella fermentazione di olive da mensa".

2006: responsabile del progetto finanziato dalla Fondazione CariPuglia dal titolo "Impiego di molecole naturali per il prolungamento della vita commerciale di fiordilatte e mozzarella di bufala pugliese".

2004-2006: responsabile del progetto di ricerca, finanziato dall'Università di Foggia, dal titolo: "Impiego di molecole naturali in frutta minimamente processata".

2004-2005: responsabile nazionale del PRIN dal titolo "Sviluppo di film biodegradabili ad alta barriera".

2003-2004-2005: responsabile dell'unità di ricerca dell'Università degli Studi di Foggia nel progetto di ricerca industriale "Sistemi Anti-Biofouling a Ridotto Impatto Ambientale" (SABRIA).

2002-2003: responsabile dell'unità operativa del PRIN dal titolo "Amine biogene nelle olive da tavola: caratterizzazione dei microrganismi produttori e studio delle variabili chimico-fisiche e di processo che ne influenzano la produzione" nell'ambito del progetto «Amine biogene negli alimenti: ruolo dei microrganismi e dei fattori che ne condizionano il metabolismo» (Responsabile nazionale del progetto: prof.ssa G. Suzzi, Università di Teramo).

2002-2003: responsabile del progetto di ricerca finanziato dall'Università di Foggia dal titolo: "Modelli matematici per la previsione degli arresti di fermentazione".

2002: responsabile scientifico di un contratto di ricerca commissionata dalla Società Consortile per Azioni PASTIS-CNRSM nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo "Innovazione di processo per la produzione di alimenti disidratati".

1998-1999: responsabile di un progetto di ricerca finanziato dall'Università di Bari dal titolo: "Studio dell'evoluzione delle comunità microbiche associate a prodotti della IV gamma a base di frutta in rapporto alle condizioni di conservazione e di processo".

Interessi di ricerca

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

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

Foggia, 04.02.2021

Milena Sinigaglia

## ALLEGATO. Pubblicazioni più significative del quinquennio 2016-2020

1. Bevilacqua A., Casanova F.P., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2016). Using physical approaches for the attenuation of lactic acid bacteria in an organic rice beverage. *Food Microbiology*, 53, 1-8.
2. Corbo M.R., Bevilacqua A., Speranza B., Di Maggio B., Gallo M., Sinigaglia M. (2016). Use of alginate beads as carriers for lactic acid bacteria in a structured system and preliminary validation in a meat product. *Meat Science*, 111, 198-203.
3. Altieri C., Iorio M.C., Bevilacqua A., Sinigaglia M. (2016). Influence of prebiotics on *Lactobacillus reuteri* death kinetics under sub-optimal temperatures and pH. *International Journal of Food Nutrition and Sciences*, 67, 92-98.
4. Fuccio F., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2016). Using a polynomial model for fungi from table olives. *International Journal of Food Science and Technology*, 51, 1276-1283.
5. Bevilacqua A., Speranza B., Iorio M.C., Loi M., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2016). US-inactivation of foodborne bacteria: screening in distilled water and combination with citrus extract in skim milk. *LWT-Food Science and Technology*, 70, 135-141.
6. Russo P., Capozzi V., Spano G., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2016). Metabolites of microbial origin with an impact on health: ochratoxin A and biogenic amines. *Frontiers in Microbiology*, 7, 482.
7. Campaniello D., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2016). Using homogenization, sonication and thermo-sonication to inactivate fungi. *PeerJ*, 4, e2020.
8. Bevilacqua A., Corbo M.R., Sinigaglia M., Speranza B., Campaniello D., Altieri C. (2016). Effects of inulin, fructooligosaccharides/glucose, and pH on the shape of the death kinetic of *Lactobacillus reuteri* DSM 20016. *International Journal of Food Science and Technology*, 51, 2251-2259.
9. Bevilacqua A., Costabile A., Bergillos-Meca T., Gonzalez I., Landriscina L., Ciuffreda E., D'Agnello P., Corbo M.R., Sinigaglia M., Lamacchia C. (2016). Impact of gluten-friendly bread on the metabolism and function of in vitro gut microbiota in healthy humans and coeliac subjects. *PlosOne*, 11, e0162770.
10. Petruzzi L., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2016). Ochratoxin A removal by yeasts after exposure to simulated human gastrointestinal conditions. *Journal of Food Science*, 81, M2756-M2760.
11. Bevilacqua A., Cibelli F., Raimondo M.L., Carlucci A., Lops F., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2017). Fungal bioremediation of olive mill wastewater: using a multi-step approach to model inhibition or stimulation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97, 461-468.
12. Petruzzi L., Bevilacqua A., Corbo MR, Speranza B, Capozzi V, Sinigaglia M. (2017). A focus on quality and safety traits of *Saccharomyces cerevisiae* isolated from Uva di Troia grape variety. *Journal of Food Science*, 82, 124-133.
13. Landriscina L., D'Agnello P., Bevilacqua A., Corbo M.R., Sinigaglia M., Lamacchia C. (2017). Impact of Gluten-Friendly™ technology on wheat kernel endosperm and gluten protein structure in seeds by light and electron microscopy. *Food Chemistry*, 221, 1258-1268.
14. Racioppo A., Corbo M.R., Piccoli C., Sinigaglia M., Speranza B., Bevilacqua A. (2017). Ultrasound attenuation of lactobacilli and bifidobacteria: effect on some technological and probiotic properties. *International Journal of Food Microbiology*, 21, 243-278.
15. Speranza B., Racioppo A., Beneduce L., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2017). Autochthonous lactic acid bacteria with probiotic aptitudes as starter cultures for fish based products. *Food Microbiology*, 65-244-253.
16. Corbo M.R., Bevilacqua A., Speranza B., Gallo M., Campaniello D., Sinigaglia M. (2017). Selection of lactic acid bacteria for sausages: Design of a selection protocol combining statistic tools, technological and functional properties. *LWT-Food Science and Technology*, 81, 144-152.
17. Speranza B., Bevilacqua A., Corbo M.R., Sinigaglia M. (2017). A possible approach to assess acidification of meat starter cultures: a case study for some wild strains of *Lactobacillus plantarum*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97, 2691-2698.
18. Speranza B., Petruzzi L., Bevilacqua A., Gallo M., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2017). Encapsulation of active compounds in fruit and vegetable juice processing: current state and perspectives. *Journal of Food Science*, 82, 1291-1301.
19. Petruzzi L., Capozzi V., Berbegal C., Corbo M.R., Bevilacqua A., Spano G., Sinigaglia M. (2017). Microbial Resources and Enological Significance: Opportunities and Benefits. *Frontiers in Microbiology*, 8, 995
20. Petruzzi L., Campaniello D., Speranza B., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2017) Thermal treatments for fruit and vegetable juices and beverages: a literature overview. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16, 668-691.
21. Di Benedetto N., Corbo M.R., Campaniello D., Cataldi M., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Flagella Z. (2017). The role of Plant Growth Promoting Bacteria in improving nitrogen use efficiency for sustainable crop production: a focus on wheat. *AIMS Microbiology*, 3, 413-434
22. Speranza B., Sinigaglia M., Campaniello D., Corbo M.R., Bevilacqua A. (2017). Modelling the amounts of carbon dioxide in the headspace to assess the coliforms of mozzarella cheese. *Annals of Microbiology and Research*, 1, 4-8.
23. Areallo-Villena M., Briones-Perez A, Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2017). Biotechnological application of yeasts in food science. Starter cultures, probiotic, and enzyme production. *Journal of Applied Microbiology*, 123, 1360-1372.

24. Costabile A., Bergillos-Meca T., Landriscina L., Bevilacqua A., Gonzalez I., Corbo M.R., Petruzzi L., Sinigaglia M., Lamacchia C. (2017). An *in vitro* fermentation study on the effects of Gluten Friendly™ bread on microbiota and short chain fatty acids of faecal samples from healthy and coeliac subjects. *Frontiers in Microbiology*, 8, article ID 1722.
25. Cibelli F., Bevilacqua A., Raimondo M.L., Campaniello D., Carlucci A., Ciccarone C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2017). Evaluation of fungal growth on olive-mill wastewaters treated at high temperature and by high pressure homogenization. *Frontiers in Microbiology*, volume 8, article 2515.
26. Speranza B., Campaniello D., Monacis N., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Symbiotic cream cheese supplemented with *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* and *Lactobacillus reuteri* and prebiotics. *Food Microbiology*, 72, 16-22.
27. Bevilacqua A., Petruzzi L., Perricone M., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Non-thermal technologies for fruit and vegetable juices and beverages. Overview and advances. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17, 2-62.
28. Bevilacqua A., Campaniello D., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo, M.R. (2018). Survival of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in synthetic brines. Studying the effects of salt, temperature and sugar through the approach of the Design of the Experiments. *Frontiers in Microbiology*, 9, article ID 240.
29. Bevilacqua A., Petruzzi L., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Changes of the cell surface hydrophobicity of *Lactobacillus acidophilus* La-5 in response to pH, temperature and inulin. *International Journal of Food Science and Technology*, 53, 1262-1268.
30. Campaniello D., Bevilacqua A., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Inactivation of *Salmonella enterica* in a rice beverage by ultrasound: study of the parameters affecting the antibacterial effect. *Food and Bioprocess Technology*, 11, 1139-1148.
31. Corbo M.R., Campaniello D., Speranza B., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2018). Neutralization of toxins by probiotics during the transit into the gut. Challenges and perspectives. *International Journal of Food Science and Technology*, 53, 1339-1351.
32. Baiano A., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R., Bevilacqua A. (2018). Fate of anthocyanins in the presence of inactivated yeasts and yeast cell walls during simulation of wine aging. *Journal of Food Science and Technology*, 55, 3335-3339.
33. Speranza B., Bevilacqua A., Campaniello D., Sinigaglia M., Musaico D., Corbo M.R., Lamacchia C. (2018). The impact of Gluten Friendly flour on the functionality of an active drink: viability of *Lactobacillus acidophilus* in a fermented milk. *Frontiers in Microbiology*, 9, article 2041.
34. Speranza B., Campaniello D., Bevilacqua A., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Viability of *Lactobacillus plantarum* on fresh-cut chitosan and alginate-coated apple and melon pieces. *Frontiers in Microbiology*, 9, article 2538.
35. Bevilacqua A., Racioppo A., Sinigaglia M., Speranza B., Campaniello D., Corbo M.R. (2019). A low-power ultrasound attenuation improves the stability of biofilm and hydrophobicity of *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *freudenreichii* DSM 20271 and *Acidipropionibacterium jensenii* DSM 20535. *Food Microbiology*, 78, 104-109.
36. Iorio M.C., Bevilacqua A., Corbo M.R., Campaniello D., Sinigaglia M., Altieri A. (2019). A case study on the use of ultrasound for the inhibition of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* in almond milk. *Ultrasound Sonochemistry*, 52, 477-483.
37. Bevilacqua A., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R., Lamacchia C. (2019). A preliminary report on the use of the Design of Experiments for the production of a synbiotic yogurt supplemented with Gluten Friendly™ flour and *Bifidobacterium infantis*. *Frontiers in Microbiology*, 10, article 226.
38. Bevilacqua A., Speranza B., Santillo A., Albenzio M., Gallo M., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2019). Alginate micro-encapsulation of *Lactobacillus casei* and *Bifidobacterium bifidum*: performances of encapsulated microorganisms and bead validation in lamb rennet. *LWT-Food Science and Technology*, 113, 108349.
39. Bevilacqua A., Campaniello D., Speranza B., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2019). Two non-thermal technologies for food safety and quality: ultrasound in comparison with high-pressure homogenization. Effects on microorganisms, advances and possibilities. *Journal of Food Protection*, accepted for publication
40. Altieri C., Campaniello D., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R., Bevilacqua A. (2019). Immobilization of *Saccharomyces cerevisiae* on apple pieces to produce cider. *Fermentation*, 5, 74; doi:10.3390/fermentation5030074.
41. Speranza B., Corbo M.R., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2020). Biofilm formation by potentially *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Food Microbiology* 87, 103393.
42. Campaniello D., Speranza B., Bevilacqua A., Altieri C., Corbo M.R., Sinigaglia M. (2020). Industrial validation of a promising functional strain of *Lactobacillus plantarum* to improve the quality of Italian sausages. *Microorganisms*, 8(1), 116; <https://doi.org/10.3390/microorganisms8010116>.
43. Speranza B., Campaniello D., Petruzzi L., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A., Corbo M.R. (2020). The inoculation of probiotics in vivo is a challenge: strategies to improve their survival, to avoid unpleasant changes or to enhance their performances in beverages. *Beverages*, 6, 20; doi:10.3390/beverages6020020.

44. Petruzzi L., Corbo M.R., Campaniello D., Speranza B., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2020). Antifungal and antibacterial effect of propolis: a comparative hit for food-borne *Pseudomonas*, Enterobacteriaceae and fungi. *Foods*, 9, 559; doi: 10.3390/foods9050559.
45. Bevilacqua A., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2020). A preliminary report for the design of MoS (Micro-Olive-Spreadsheet), a user-friendly spreadsheet for the evaluation of the microbiological quality of Spanish-style Bella di Cerignola olives from Apulia (Southern Italy). *Foods*, 9(7), 848; <https://doi.org/10.3390/foods9070848>.
46. Bevilacqua A., Campaniello D., Speranza B., Racioppo A., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2020). Microencapsulation of *Saccharomyces cerevisiae* into alginate beads: a focus on functional properties of released cells. *Foods*, 9(8), 1051; doi:10.3390/foods9081051.
47. Campaniello D., Corbo M.R., Speranza B., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2020). Ultrasound-attenuated microorganisms inoculated in vegetable beverages: effect of strains, temperature, Ultrasound and storage conditions on the performances of the treatment. *Microorganisms*, 8, 1219; doi:10.3390/microorganisms8081219.
48. Campaniello D., Bevilacqua A., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2020). Alginate and gelatin-coated apple pieces as carrier for *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis*. *Frontiers in Microbiology*, 11:566596. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.566596>
49. Speranza B., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A., Corbo M.R. (2020). Ultrasonic modulation of technological and functional properties of yeast strains. *Microorganisms*, 8(9), 1399; <https://doi.org/10.3390/microorganisms8091399>.
50. Speranza B., Racioppo A., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R., Bevilacqua A. (2020), Use of autochthonous *Lactiplantibacillus plantarum* strains to produce fermented fish products. *Frontiers in Microbiology* 11, 615904, <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.615904>
51. Bevilacqua A., Petruzzi L., Sinigaglia M., Speranza B., Campaniello D., Ciuffreda E., Corbo M.R. (2020). Effect of physical and chemical treatments on viability, sub-lethal injury, and release of cellular components from *Bacillus clausii* and *Bacillus coagulans* spores and cells. *Foods*, accepted for publication.