

CURRICULUM VITAE DI MILENA SINIGAGLIA

Dal 1/5/2005: professore ordinario (ssd agr/16 Microbiologia Agraria) nel Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (già Facoltà di Agraria) dell'Università degli Studi di Foggia

Dal 1/10/2001 al 30/4/2004: professore associato nella Facoltà di Agraria dell'Università Foggia.

Dal 16/10/1993 al 30/9/2001: ricercatore nella Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.

TITOLI DI STUDIO

Dal 1990 al 1993: dottoranda in "Biotecnologie degli alimenti" (VI ciclo) nell'Università degli Studi di Bologna. Il 10-6-1994, conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca con una tesi dal titolo: "Composizione in acidi grassi di lieviti: relazioni con l'adattamento ambientale ed il metabolismo" (Relatore: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni).

Dal 1989 al 1990: frequenza della Scuola di Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Chimica Industriale dell'Università degli Studi di Bologna. Il 15-12-1990, conseguimento del diploma di specializzazione (votazione: 70/70) discutendo una tesi sperimentale dal titolo: "Selezione di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di etanolo ad alta temperatura" (Relatore: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni).

Il 15/07/1987, conseguimento del diploma di laurea in Scienze Agrarie, Università degli Studi di Bologna (votazione: 110/110 e lode) discutendo una tesi sperimentale dal titolo: "Processi *morbidi* di stabilizzazione termica: problemi connessi con la termoresistenza dei lieviti" (Relatore: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni).

LINEE DI RICERCA

L'attività di ricerca scientifica riguarda argomenti di microbiologia sia applicata, sia generale, con particolare riferimento ai processi di produzione ed alle condizioni di conservazione di semilavorati e prodotti alimentari finiti.

Più analiticamente la ricerca interessa diversi settori:

1. Studio di metodologie non convenzionali per la sicurezza igienica e la stabilità microbiologica di prodotti di frutta fresca pronta per il consumo.
2. 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.
3. Metodologie innovative per il controllo di alteranti e patogeni in sistemi modello e in alimenti:
 - a) antimicrobici naturali: impiego di chitosano, oli essenziali, lisozima, nisina, acidi grassi;
 - b) alte pressioni: alte pressioni di omogeneizzazione e alte pressioni idrostatiche.

4. Modelli matematici per la previsione di arresti di fermentazione.
5. Aspetti microbiologici associati a specifici prodotti alimentari: attività antimicrobica del miele, olive da tavola, filetti e trasformati di pesce, pasta fresca, trasformati carnei non convenzionali...
6. Biofilm microbici

PUBBLICAZIONI

E' co-autore di circa 250 pubblicazioni scientifiche nazionali e internazionali, di cui 158 su Scopus (1688 cit, h=21) e 161 su WoS (1606 cit, h=22).

ATTIVITA' ISTITUZIONALI E DI COORDINAMENTO SCIENTIFICO

Dal febbraio 2012, è co-editor dell'*Italian Journal of Food Science*.

Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti (1-11-2008/15-6-2012).

Presidente del Consiglio del corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (2007-2008).

Presidente del Consiglio di Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (a.a. 2003/2004-2006/2007).

Nel 2006, ha fatto parte del Comitato Scientifico del Convegno Internazionale "*Shelf-life International Meeting*" (Catania, 21-23/6/2006).

Nel 2005, ha fatto parte del Comitato Scientifico del Convegno Internazionale "*Technological innovation and enhancement of marginal products*" (Foggia, 6-8/4/2005).

Nel 2003, è stata nominata componente del Comitato tecnico-scientifico nell'ambito del Programma Regionale di Azioni Innovative dal titolo "Programma per l'Innovazione ed il miglioramento del rapporto industria-ricerca mediante le biotecnologie". In particolare, è stata inserita nei gruppi di lavoro relativi all'azione 3 (studio di fattibilità per la creazione di bio-poli) e dell'azione 4 (sperimentazione proposte operative).

Nel 2002, ha fatto parte del Comitato Direttivo e Organizzatore del Convegno Internazionale "Il ruolo dei poli biotecnologici a sostegno della ricerca e dello sviluppo locale" (Bari, 10-11/5/2002).

Nel 2001, in qualità di rappresentante dell'Università di Foggia, ha preso parte alla predisposizione di una proposta e alla stesura del Programma Regionale di Azioni Innovative dal titolo "Programma per l'Innovazione e il miglioramento del rapporto industria-ricerca mediante le biotecnologie".

Responsabile del laboratorio didattico-scientifico di Microbiologia (1993/2001).

COORDINAMENTO DI PROGETTI DI RICERCA

2011-2012-2013: 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".

2011-2012-2013: 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".

2004-2005-2006: 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”.

1998-1999: responsabile di una ricerca finanziata dal M.U.R.S.T. (ex 40%) dal titolo: “Modellazione degli effetti dei prodotti della reazione di Maillard sullo sviluppo microbico in sistemi modello ed alimenti” facente parte di un progetto nazionale dal titolo: “Modelli e procedure per la previsione e il prolungamento della *shelf-life* e la valutazione quantitativa del rischio da patogeni negli alimenti” (Responsabile nazionale: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni).

04/03/2016

Firmato
Milena Grazia Rita Sinigaglia