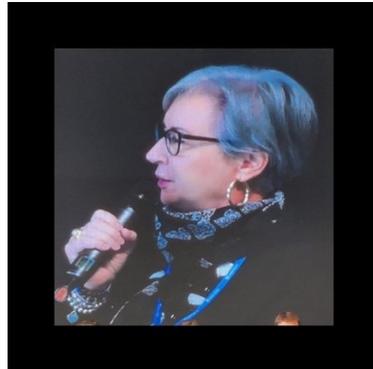


**Progetto ILO2, Fase 2**

**Curriculum Vitae  
Europass**



**Informazioni personali**

Nome(i) / Cognome(i)	<b>Milena Sinigaglia</b>
Indirizzo(i)	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, Via Napoli 25 - 71122 Foggia, Italia
Telefono(i)	320-4394679
E-mail	<a href="mailto:milena.sinigaglia@unifg.it">milena.sinigaglia@unifg.it</a>
Cittadinanza	Italiana
Data e Luogo di nascita	16/05/1962 San Giovanni Rotondo (FG)

**Esperienza professionale**

Date	Dal 5/09/2025 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Prorettore con delega al personale
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia
Date	Dal 31.10.2020 al 23.05.2023
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
Date	Da gennaio 2016 a luglio 2025
Lavoro o posizione ricoperti	Presidente del Consiglio di amministrazione
Nome e indirizzo del datore di lavoro	DARe srl (Distretto Tecnologico Agro-alimentare Regionale-Puglia)
Date	Dal 1/11/2013 al 31/10/2019
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 Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia

Date Dal 1/05/2005  
 Lavoro o posizione ricoperti Professore di prima fascia per il SSD AGR/16  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia

Date Dal 1/10/2001 al 30/04/2005  
 Lavoro o posizione ricoperti Professore di seconda fascia per il SSD AGR/16  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia

Date Dal 16/10/1993 al 30/09/2004  
 Lavoro o posizione ricoperti Ricercatore universitario per il SSD AGR/16  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro 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.) con votazione di 110/110 e lode  
 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 **Italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

*Livello europeo (\*)*

**Inglese**

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

## Capacità e competenze tecniche

**Pubblicazioni** È co-autore di oltre 400 pubblicazioni scientifiche nazionali e internazionali, di cui 308 recensite su Scopus (citazioni 9381; h-index, 52)

**Principali progetti**

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)

2019-2020: Responsabile scientifico del progetto "Valorizzazione di specie ittiche affumicate mediante tecniche tradizionali ed innovative" (durata 12 mesi) - Regione Puglia

2014-2015: 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
- Selezione e utilizzo in agricoltura di PGPB (plant growth promoting bacteria).

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, 1.09.2025

Milena Sinigaglia

"Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. 39/93"

## ALLEGATO. Pubblicazioni più significative del quinquennio 2021-2025

1. Speranza B., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A., Corbo M.R. (2021). "Increase of acidification of synthetic brines by ultrasound-treated Lactiplantibacillus plantarum strains isolated from olives". **Ultrasonics Sonochemistry**, 74, 105583.
2. Speranza B., Bevilacqua A., Racioppo A., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2021). "Marinated sea bream fillets enriched with Lactiplantibacillus plantarum and Bifidobacterium animalis subsp. lactis: brine optimization and product design". **Foods**, 10 (3), 661.
3. Bevilacqua A., Petruzzi L., Speranza B., Campaniello D., Ciuffreda E., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2021). "Viability, sub-lethal Injury and release of cellular components from Alicyclobacillus acidoterrestris spores and cells after the application of physical treatments, natural extracts, or their components". **Frontiers in Nutrition**, 8, 700500.
4. Campaniello D., Speranza B., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A., Corbo M.R. (2021). "Removal of phenols in table olive processing wastewater by using a mixed inoculum of Candida boidinii and Bacillus pumilus: effects of inoculation dynamics, temperature, pH, and effluent age on the abatement efficiency". **Microorganisms**, 9(8),1783.
5. Racioppo A., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo MR, Bevilacqua A. (2021). "Fish loss/waste and low-value fish challenges: state of art, advances, and perspectives". **Foods**, 10(11), 2725.
6. Speranza B., Racioppo A., Bevilacqua A., Buzzo V., Marigliano P., Mocerino E., Scognamiglio R., Corbo M.R., Scognamiglio G., Sinigaglia M. (2021). "Innovative preservation methods improving the quality and safety of fish products: beneficial effects and limits". **Foods**, 10(11), 2854.
7. Petruzzi L., Campaniello D., Corbo M.R., Speranza B., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2022). "Wine microbiology and predictive microbiology: a short overview on application, and perspectives". **Microorganisms**, 10(2), 421.
8. Racioppo A., Campaniello D., Sinigaglia M., Bevilacqua A., Speranza B., Corbo M.R. (2022). "Use of food spoilage and safety predictor for an "A priori" modeling of the growth of Lactic Acid Bacteria in fermented smoked fish products". **Foods**, 11 (7), 946.
9. Campaniello D., Corbo M.R., Sinigaglia M., Speranza B., Racioppo A., Altieri C., Bevilacqua A. (2022). "How diet and physical activity modulate Gut Microbiota: evidence, and perspectives". **Nutrients**, 14 (12), 2456.
10. Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R., D'Errico N., Bevilacqua A. (2022). "A preliminary approach to define the microbiological profile of naturally fermented Peranzana Alta Daunia table olives". **Foods**, 11 (14), 2100.
11. Accettulli A., Corbo M.R., Sinigaglia M., Speranza B., Campaniello D., Racioppo A., Altieri C., Bevilacqua A. (2022). "Psycho-Microbiology, a new frontier for Probiotics: an exploratory overview". **Microorganisms**, 10 (11), 2141.
12. Palmieri O., Castellana S., Bevilacqua A., Latiano A., Latiano T., Panza A., Fontana R., Ippolito A.M., Biscaglia G., Gentile A., Gioffreda D., Decina I., Tricarico M., Sinigaglia M., Corbo M.R., Mazza T., Perri F., Lamacchia C. (2022). "Adherence to Gluten-Free diet restores alpha diversity in celiac people but the microbiome composition is different to healthy people". **Nutrients**, 14, 2452.
13. Icen, H., Corbo, M.R., Sinigaglia, M., Korkmaz, B.I.O., Bevilacqua, A. (2022) "Using microbial responses viewer and a regression approach to assess the effect of pH, activity of water and temperature on the survival of Campylobacter spp." **Foods**, 11, 637.
14. Marangi M., Lago N., Mancinelli G., Lillo O.A., Scirocco T., Sinigaglia M., Specchiulli A., Cilenti L. (2022) "Occurrence of the protozoan parasites Toxoplasma gondii and Cyclospora cayetanensis in the invasive Atlantic blue crab Callinectes sapidus from the Lesina Lagoon (SE Italy)". **Marine Pollution Bulletin**, 176, 113428
15. Bevilacqua A., Speranza B., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2023)." Using regression and Multifactorial Analysis of Variance to assess the effect of ascorbic, citric, and malic acids on spores and activated spores of Alicyclobacillus acidoterrestris". **Food microbiology**, 110, 104158.
16. Altieri C., Speranza B., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2023). "Gut-Microbiota, and multiple sclerosis: background, evidence, and perspectives". **Nutrients**, 15 (4), 942.

17. Racioppo A., Speranza B., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M. R., Bevilacqua A. (2023). "Ultrasound can increase biofilm formation by Lactiplantibacillus plantarum and Bifidobacterium spp." **Frontiers in Microbiology**, 14, 1094671.
18. Campaniello D., Bevilacqua A., Speranza B., Racioppo A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2023) "A narrative review on the use of probiotics in several diseases. Evidence and perspectives". **Frontiers in Nutrition**, 10, 1209238.
19. Bevilacqua A., De Santis A., Sollazzo G., Speranza B., Racioppo A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2023) "Microbiological risk assessment in foods: background and tools, with a focus on risk ranger". **Foods**, 12 (7), 1483.
20. Racioppo A., Speranza B., Pilone V., Stasi A., Mocerino E., Scognamiglio G., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2023) "Optimizing liquid smoke conditions for the production and preservation of innovative fish products". **Food Bioscience**, 53, 102712.
21. Speranza B., Bevilacqua A., Campaniello D., Altieri C., Corbo M.R., Sinigaglia M. (2023) "Minimal inhibitory concentrations of Thymol and Carvacrol: toward a unified statistical approach to find common trends". **Microorganisms**, 11 (7), 1774.
22. Bevilacqua A., Sinigaglia M., Petrucci L., Speranza B., Campaniello D., Racioppo A., Altieri C., Corbo M.R. (2023) "Effect of weak acids, combined with pH and temperature, on the growth or inactivation of Alicyclobacillus acidoterrestris". **Food Bioscience**, 56, 103146.
23. Bevilacqua A., Palmieri O., Derossi A., Corbo M.R., Sinigaglia M., Severini C., Lamacchia C. (2023) "Gluten Friendly™: technology and effects of flour and bread on gut microbiota of celiac subjects. A review". **Food Bioscience**, 53, 102637.
24. La Gatta B., Rutigliano M., Spadaccino G., Di Luccia A., Faccia M., De Franceschi A., Sinigaglia M., Sevi A., Albenzio M. (2023) "Assessment of 'freshness' in bovine mozzarella cheese". **International Dairy Journal**, 141, 105623.
25. Bevilacqua A., Campaniello D., Speranza B., Racioppo A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2024) "An update on prebiotics and on their health effects". **Foods**, 13 (3), 446.
26. Filippone A., Barbieri U., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2025) "The gut-brain axis and probiotics in beverage and liquid preparations: a PRISMA systematic review on cognitive function enhancement". **Beverage**, 11(3), 85.
27. Terlizzi M., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R., Bevilacqua A. (2025) "Antibiotic resistance in Bifidobacterium animalis subsp. lactis and Bifidobacterium longum: definition of sensitivity/resistance profiles at the species level". **Microorganisms**, 17(7), 1647.
28. De Santis A., Bevilacqua A., Racioppo A., Speranza B., Corbo M.R., Altieri C., Sinigaglia M. (2025) "A preliminary investigation into metal tolerance in Pseudomonas isolates: does the isolation site have an effect?". **Agriculture**, 15(15), 1692.
29. Racioppo A., Accettulli A., d'Amelio A., Corbo M.R., Sinigaglia M., Speranza B., Bevilacqua A. (2025) "Effects of different environmental stresses on cell surface hydrophobicity of lactobacilli, bifidobacteria and propionibacteria". **BMC Microbiology**, 25, 409.
30. Racioppo A., Guerrieri A., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A., Speranza B. (2025) "Sub-lethal injury in foodborne microorganisms: an experimental comparison between ultrasound and traditional inactivation techniques". **Applied Food Research**, 5(2), 101119.