Angela Racioppo

Curriculum vitae Breve

Titoli accademici: Dottorato di ricerca in "Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica" (ciclo XXX) conseguito presso l'Università di Foggia in data 04/04/2018.

Ruolo universitario: RtdA - Ricercatori Legge 240/10- t.det.

Settore scientifico-disciplinare: Microbiologia agraria, alimentare e ambientale AGRI-08/A

Dipartimento: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria

Indirizzo e-mail: angela.racioppo@unifg.it

Impegni accademici e istituzionali:

- Dal 2022 è membro della commissione congiunta Orientamento – PCTO - Placement

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali

- 2010, laurea triennale in Scienze e tecnologie alimentari conseguita presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia;
- 2013, laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, conseguita presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia;
- Da settembre 2013 a luglio 2014, borsa di studio nell'ambito del Progetto ministeriale PON01-00851 dal titolo "Bioinnovazioni per produzioni lattiero-casearie ad elevato contenuto salutistico";
- Da luglio 2014 a settembre 2014, borsa di studio nell'ambito del Progetto di ricerca dal titolo "Tecnologie per la valorizzazione e l'estensione della shelf life di trasformati ittici ad elevata valenza salutistica (PON ITTICO, PON-01_1962)";
- 2014-2017, dottorato di Ricerca in "Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica" (ciclo XXX), presso l'Università di Foggia. Titolo tesi "Effetto di metodi fisici alternativi sul metabolismo e tratti funzionali di microrganismi utili";
- Da novembre 2016 a maggio 2017, visiting PhD student presso Department of Life Sciences, University of Roehampton, Londra (UK);
- Da marzo 2020 a agosto 2020, borsa di studio post-doc nell'ambito del Progetto PO FEAMP 2014/2020 Misura 2.47 dal titolo "Cattura, trasporto e condizionamento alla cattività ed alimentazione artificiale della Lampuga (Coryphaena hippurs) in impianti inshore ed off-shore situati nel golfo di Manfredonia (CTCA-LAMPUGA)";
- Da settembre 2020 a maggio 2021, borsa di studio post-doc nell'ambito del Progetto MiPAAF PRO UNCI AGROALIMENTARE dal titolo "Sviluppo di prodotti ittici salutistici a marinatura innovativa per la valorizzazione di pescato di basso valore commerciale";
- Da maggio 2021 a gennaio 2022, borsa di studio post-doc nell'ambito del Progetto PO FEAMP 2014/2020 Misura 1.26 dal titolo "Valorizzazione di Specie Ittiche Affumicate Mediante Tecniche Tradizionali e Innovative":
- Da febbraio 2022, ricercatore universitario a tempo determinato (RtdA, art. 24, co. 3, lett. a) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) nel settore 07/I1 "Microbiologia Agraria" settore scientifico-disciplinare AGRI-08/A, nell'ambito del progetto "Innovazione digitale" su fondi PON "Ricerca e Innovazione" 2014-2020 (PON R§I FSE-REACT EU) Azione IV.6 "Contratti di ricerca su tematiche Green":
- 2025, abilitazione nazionale come professore di seconda fascia per il settore concorsuale

07/I1 (Microbiologia Agraria), conseguita nel 2025 (ASN 2023-2025).

Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati (ultimi 5 anni)

- 1) Selezione di colture starter e studio delle caratteristiche probiotiche di ceppi isolati da matrici alimentari per la messa a punto di alimenti innovativi e/o bevande funzionali.
- 2) Microbiologia predittiva.
- 3) Impiego di metodologie innovative (di tipo chimico, fisico ed enzimatico) per il controllo di alteranti e patogeni in sistema modello e alimenti.
- 4) Studio di biofilm e loro potenziali usi.
- 5) Immobilizzazione microbica e microincapsulazione.
- 6) Plant Growth Promoting Bacteria (PGPB) e possibili applicazioni.

Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio

Titolare per affidamento

- per il CdS magistrale in Scienze Biotecnologiche degli Alimenti e della Nutrizione Umana dell'insegnamento di "Biotecnologie per gli alimenti-Modulo: Aspetti biotecnologici nel settore alimentare" (5 CFU);
- per il dottorato di ricerca in "Biotechnology and smart practices for a sustainable management of natural resources, food and agriculture" dell'insegnamento "Impact of microbial communities in food and environment" (16 ore);
- scelta libera di "Biotecnologie di colture starter funzionali" (4 CFU).

Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio (massimo 5)

- 1) 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
- 2) **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 Microbiol, 409.
- 3) **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.
- 4) **Racioppo A.**; Speranza B.; Pilone V.; Stasi A.; Mocerino E.; Scognamiglio G.; Sinigaglia M.; Corbo MR. (2023). Optimizing liquid smoke conditions for the production and preservation of innovative fish products. Food Bioscience, 53, 102712.
- 5) **Racioppo A**.; d'Amelio A.; De Santis A.; Bevilacqua A.; Corbo M.R.; Sinigaglia M. (2023). Potential Use of Plant Growth-Promoting Bacteria to Enhance Growth and Soil Fertility in Marginal Areas: Focus on the Apulia Region, Italy. Agronomy, 13, 2983.

Nome e Cognome

Angele Rociops

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art.3, comma 2, del D. Lgs. 39/1993")