

Antonio Bevilacqua

Curriculum vitae Breve

Titoli accademici: Dottore di ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari

Ruolo universitario: Professore di I fascia

Settore scientifico-disciplinare: AGRI-08/A, Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (ex AGR/16)

Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)

Indirizzo e-mail: antonio.bevilacqua@unifg.it

Impegni accademici e istituzionali:

1. Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)-DAFNE
2. Presidente del Gruppo Assicurazione Qualità e del Collegio dei Docenti del Dottorato BiSMaRT (Biotechnology and smart practices for a sustainable management of natural resources, food and agriculture) del DAFNE
3. Componente della Commissione Orientamento e Placement del DAFNE
4. Componente del Consiglio Direttivo della Scuola Specializzazione di Igiene-Università di Foggia.

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali

- Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (18 luglio 2001) e Dottorato di Ricerca di Biotecnologie dei Prodotti Alimentari (20 aprile 2006)
- Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare e iscrizione all'albo dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia
- Componente del Consiglio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia
- Editor per le riviste Food and Bioprocess Technology, Foods, Microorganisms a e componente dell'Editorial Board per le riviste International Journal of Food Science and Technology e International Journal of Food Microbiology
- Revisore e componente del panel di esperti per i progetti dell'NCN (National Science Center)-Polonia

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

Gli interessi di ricerca includono diverse aree della Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale; i temi più importanti affrontati negli ultimi cinque includono la Microbiologia Predittiva, probiotici e colture starter, antimicrobici naturali e metodi alternativi per il prolungamento della shelf-life degli alimenti, microbiologia e sicurezza degli alimenti, attenuazione di probiotici e colture starter, Plant Growth Promoting Bacteria.

I progetti più rilevanti finanziati negli ultimi cinque anni su questi temi sono i seguenti:

1. Responsabile scientifico per il progetto "Smart data management a supporto dell'agrifood pugliese: laboratori privati di analisi come hub di innovazione distribuita e condivisa (SmartDataAgrifood – the LABhub)" a valere sull'Avviso pubblico RETI "Sostegno alla ricerca collaborativa" emanato dalla Regione Puglia con delibera n. Determinazione della Sezione Ricerca e relazioni internazionali n. 208 del 24 Giugno 2024 (da agosto 2025; durata prevista: 2 anni)
2. Responsabile scientifico per l'Università di Foggia per il Progetto Plant-Based, High-

- Quality and Functional Italian-style Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial Intelligence, bando a cascata a valere su ONFOODS - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods (2024- 2025).
3. “National Research Centre for Agricultural Technologies”, tematica “Tecnologie dell’Agricoltura (Agritech)”, domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo CN00000022, Decreto Direttoriale 16 dicembre 2021, n. 3138, modificato con Decreto Direttoriale 18 dicembre 2021, n. 3175; leader a livello nazionale per il task 6.1.3 “Case studies and indicators-based evaluation of new management models for different agricultural scenarios” (Spoke 6) e referente di sede per lo Spoke 6 (dal 1 settembre 2022-scadenza prevista febbraio 2026).
 4. Responsabile Scientifico per il Progetto di Ricerca di Ateneo “FOOD x EU-GUT: FOOD technology, crop production, and food supplementation as a way to drive GUT microbiota towards Eubiosis or dysbiosis and to promote health and well-being” (Decreto del Rettore n. 1/2022, prot. n. 0008277-III/3 del 7 febbraio 2022) (2022-2024).
 5. Responsabile scientifico del progetto PEANUT-Puglia (Produzione e valorizzazione dell'arachide da frutto in Puglia), finanziato dalla regione Puglia nell'ambito della misura 16.2 (2020-2024).

Incarichi d’insegnamento dell’ultimo triennio

1. Microbiologia Alimentare (7 CFU, 64 ore), per il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)-DAFNE
2. Analisi del Rischio (6 CFU, 60 ore), per il CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)-DAFNE
3. Igiene, Sicurezza Alimentare e Prevenzione (2,5 CFU, 30 ore), per il CdLM in Scienze Biotechnologiche, degli Alimenti e Nutrizione Umana (LM9 e LM61)-DAFNE

Principali pubblicazioni scientifiche dell’ultimo quinquennio (massimo 5)

1. Granchi L., Patrignani P., Bianco A., Braschi G., Budroni M., Canonico L., Capece A., Cauzzi A., Ciani M., Chinnici F., Civa V., Cocolin L.S., Domizio P., Englezos V., Francesca N., Gerardi C., Grieco F., Lanciotti R., Mangani S., Montanini C., Naselli V., Perpetuini G., Pietrafesa R., Racioppo A., Siesto G., Tofalo R., **Bevilacqua A.**, Romano P. (2025). Comparison between *Metschnikowia pulcherrima* and *Torulaspora delbrueckii* used in sequential wine fermentations with *Saccharomyces cerevisiae*. *Frontiers in Microbiology*, Volume 16 - 2025 | <https://doi.org/10.3389/fmicb.2025.1590561>.
2. Bouakkaz S., Zerizer H., Rachedi K., Accettulli A., Racioppo A., **Bevilacqua A.** (2024). African cereal-based fermented foods: microbiota, functional microorganisms, starter cultures and nutritional properties. *Food Bioscience*, 62, 105212.
3. **Bevilacqua A.**, Speranza B., Campaniello D., Racioppo A., Accettulli A., De Santis A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2024). Effect of Ultrasound-attenuation on technological and functional properties of two strains *Lactiplantibacillus plantarum* isolated from table olives. *Ultrasonics Sonochemistry*, 110, 107057. Doi: 10.1016/j.ultsonch.2024.107057.
4. **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.
5. **Bevilacqua A.**, Speranza B., Petrucci 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. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2022.104158>

Antonio Bevilacqua

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