

Milena Grazia Rita Sinigaglia

Curriculum vitae

Titoli accademici: Dottore di ricerca

Ruolo universitario: Professore ordinario

Settore scientifico-disciplinare: AGRI-08/A

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

Indirizzo e-mail: milena.sinigaglia@unifg.it

Impegni accademici e istituzionali:

Prorettore con delega al Personale

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali

Laurea in “Scienze Agrarie” – Università di Bologna

Diploma di specializzazione in “Chimica e Tecnologie alimentari” – Università di Bologna

Dottorato di ricerca in “Biotecnologie degli alimenti” (VI Ciclo) – Università di Bologna

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

- 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).

Responsabile scientifico dei progetti:

- IDENTITA TS - Rete integrata mediterranea per l'osservazione ed elaborazione di percorsi di nutrizione personalizzata contro la malnutrizione (Ministero della Salute)
- Valorizzazione di specie ittiche affumicate mediante tecniche tradizionali ed innovative (Regione Puglia PO FEAMP)

Componente del gruppo di ricerca dei progetti:

- AGRITECH – Centro Nazionale di Ricerca per le Tecnologie dell'Agricoltura (PNRR)
- SusPlant IC 4.5 – Plant-based high-quality and functional Italian-style ice cream by synergizing seasonality, circular economy and Artificial Intelligence (PNRR)
- PeanutPuglia – Produzione e valorizzazione dell'arachide da frutto in Puglia (Regione Puglia sottomisura 16.2)

Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio

a.a. 2025-26: Microbiologia degli alimenti (L-GASTR) e Microbiologia degli alimenti fermentati (LMSTA)

a.a. 2024-25: Microbiologia degli alimenti cotti e trasformati (L-GASTR) e Microbiologia degli alimenti fermentati (LMSTA)

a.a. 2023-24: Microbiologia degli alimenti cotti e trasformati (L-GASTR)

Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio (massimo 5)

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.

Nome e Cognome