

# MILENA SINIGAGLIA

## *Curriculum vitae* Breve

**Luogo e data di nascita** San Giovanni Rotondo, 16/05/1962  
**Titoli accademici** Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti  
**Ruolo universitario** Professore ordinario  
**Settore scientifico-disciplinare** AGR/16  
**Dipartimento** Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente  
**Indirizzo e-mail** milena.sinigaglia@unifg.it

### **Impegni accademici e istituzionali**

Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente  
Prorettore vicario dell'Università di Foggia dal 1.11.2013 al 31.10.2019  
Presidente del Distretto Agro-alimentare Regionale (DARe)

### **Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali**

#### 1990-1993

Dottorato di ricerca in Biotecnologie degli alimenti (VI ciclo)  
"Composizione in acidi grassi di lieviti: relazioni con l'adattamento ambientale ed il metabolismo".  
Tutor: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni; Università degli Studi di Bologna

#### 1989-1990

Diploma di Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari, con la votazione di 70/70  
"Selezione di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di etanolo ad alta temperatura". Relatore: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni; Università degli Studi di Bologna

#### 15/07/1987

Laurea in Scienze Agrarie (V.O.)  
"Processi morbidi di stabilizzazione termica: problemi connessi con la termoresistenza dei lieviti".  
Relatore: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni; Università degli Studi di Bologna

### **Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati**

#### Interessi 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 degli alimenti.
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. Biofilm microbici
4. Selezione di starter e microrganismi probiotici
5. Bioremediation delle acque di vegetazione
6. Microbiologia Predittiva
7. Attenuazione di starter e microrganismi probiotici

#### Progetti

##### 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".

#### 2009-2011

Responsabile nazionale del progetto di ricerca industriale finanziato dal Miur dal titolo: "Bioinnovazioni per il fiordilatte tipico pugliese".

#### 2014-15

Componente del Comitato tecnico-scientifico per il progetto AFIE (Apulian Food Innovation Excellence)

#### Dal 2019

Responsabile scientifico per il progetto settennale 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 (Convenzione Regione Puglia-Università di Foggia).

#### **Altre attività scientifiche**

Associate Editor per Italian Journal of Food Science

Editor di libri inerenti la Microbiologia degli Alimenti per le Case Editrici Bentham Publisher, Wiley ed Elsevier

#### **Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio**

Microbiologia degli Alimenti Fermentati, Microbiologia Lattiero-Casaria

#### **Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio**

Indici bibliometrici (fonte Scopus): lavori, 247; citazioni, 4860; h-index, 38

1. Corbo M.R., Bevilacqua A., Speranza B., Di Maggio B., Gallo M., **Sinigaglia M.** (2016). Use of alginate beads as carriers for lactic acid bacteria in a structured system and preliminary validation in a meat product. *Meat Science*, 111, 198-203.
2. Speranza B., Bevilacqua A., Corbo M.R., **Sinigaglia M.** (2017). A possible approach to assess acidification of meat starter cultures: a case study for some wild strains of *Lactobacillus plantarum*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97, 2691-2698.
3. Bevilacqua A., Petrucci L., Perricone M., Speranza B., Campaniello D., **Sinigaglia M.**, Corbo M.R. (2018). Non-thermal technologies for fruit and vegetable juices and beverages. Overview and advances. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17, 2-62.
4. Bevilacqua A., Racioppo A., **Sinigaglia M.**, Speranza B., Campaniello D., Corbo M.R. (2019). A low-power ultrasound attenuation improves the stability of biofilm and hydrophobicity of *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *freudenreichii* DSM 20271 and *Acidipropionibacterium jensenii* DSM 20535. *Food Microbiology*, 78, 104-109.
5. Campaniello D., Speranza B., Bevilacqua A., Altieri C., Corbo M.R., **Sinigaglia M.** (2020). Industrial validation of a promising functional strain of *Lactobacillus plantarum* to improve the quality of Italian sausages. *Microorganisms*, 8(1), 116; <https://doi.org/10.3390/microorganisms8010116>.