

ALL. B

Decreto Rettore Università di Roma “La Sapienza” n 3697/2019 del 29.11.2019

Carlo Giuseppe Rizzello

Curriculum Vitae

Bari, 29 Gennaio 2020

Sommario

Sezione I – Informazioni anagrafiche e generali	2
Sezione II – Formazione	2
Sezione III – Incarichi ed esperienze lavorative	2
IIIa – Incarichi accademici.....	3
IIIb – Altri incarichi istituzionali	3
IIIc – Valutatore per l’ammissione al finanziamento di progetti nazionali ed internazionali	3
IIId- Commissioni per il conferimento del titolo di dottore di ricerca	4
Sezione IV – Insegnamento	4
IVa – Corsi universitari (nell’ambito di corsi di laurea)	4
IVb – Altri corsi universitari	5
IVc –Seminari e cicli di lezioni.....	6
Sezione V- Attività di relatore, come docente tutor ufficiale, per la stesura di tesi di laurea, dottorato e master	7
Sezione VI – Affiliazione a società scientifiche, premi e riconoscimenti.....	11
Sezione VII – Progetti di ricerca.....	11
VIIa - Progetti finanziati da industrie nazionali ed estere	11
VIIb - Progetti europei	14
VIIc - Progetti nazionali (ministeriali, regionali, altro).....	15
Sezione VIII – Attività di ricerca.....	16
Sezione IX – Presentazioni a convegni e congressi nazionali ed internazionali.....	18
Sezione X – Pubblicazioni scientifiche.....	20
Xa – Sommario	20
Xb – pubblicazioni su riviste internazionali.....	20
Xc – Capitoli su libro	27
Xd – pubblicazioni su riviste a diffusione nazionale	29
Sezione XI – Brevetti, creazione imprese e prodotti commerciali.....	29
XIa – Brevetti.....	30
XIb - Creazione nuove imprese e prodotti commercializzati (<i>Allegato n.19</i>).....	30
Sezione XII- Attività da revisore, editore, organizzazione di convegni	31
Sezione XIII– Pubblicazioni selezionate	31

Sezione I – Informazioni anagrafiche e generali

Nome	Carlo Giuseppe Rizzello
Data di nascita	23 Ottobre 1977
Luogo di nascita	Casarano (LE)
Cittadinanza	Italiana
Indirizzo	
telefono	
E-mail	
Lingue parlate	Italiano - Inglese

Sezione II – Formazione

Tipo	Anno	Istituto	Note
Diploma e Specializzazione	a.s. 1996/97	Istituto Tecnico Agrario di Locorotondo (Bari)	Maturità agraria con <i>specializzazione in Enologia e Viticoltura</i> (VI anno) con votazione 60/60
Laurea	a.a. 2001-02	Università degli Studi di Bari	<i>Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie</i> con votazione 110/110 con lode discutendo la tesi dal titolo “Produzione di peptidi bioattivi da idrolizzati di Na-caseinato mediante proteinasi di <i>Lactobacillus helveticus</i> ” (anno accademico 2001-02), ricevendo il riconoscimento dall’ateneo barese come studente più meritevole dell’anno accademico 2001-02. <i>(Allegato n.1)</i>
Dottorato	2006	Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata dell’Università degli Studi di Bari	Dottore di Ricerca in Microbiologia, Sanità e Chimica degli Alimenti (XVIII ciclo). Argomento del dottorato e titolo della tesi finale: “Proteine e peptidi fisiologicamente attivi” <i>(Allegato n.2)</i>
Abilitazione alla I fascia	decorrenza 09/06/2017		<i>(Allegato n.3)</i>

Sezione III – Incarichi ed esperienze lavorative

IIIa – Incarichi accademici

<i>inizio</i>	<i>fine</i>	<i>Istituto</i>	<i>Posizione</i>
maggio 2006	dicembre 2008	Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata dell'Università degli Studi di Bari	Assegnista di ricerca (Allegato n.4)
2 gennaio 2009	30 ottobre 2015	Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari	Ricercatore universitario (settore scientifico-disciplinare AGR 16) (Allegato n.5)
31 Ottobre 2015	oggi	Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari	Professore Associato (settore scientifico-disciplinare AGR16) (Allegato n.6)

IIIb – Altri incarichi istituzionali (Allegato n.7)

Inizio	Fine	
2009	oggi	Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in “Microbiologia, Sanità e Chimica degli alimenti” presso l’Università degli Studi di Bari, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti;
2015	oggi	Componente del Consiglio di Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l’Università degli Studi di Bari, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti;
2008	oggi	Componente del Consiglio di Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l’Università degli Studi di Bari (DiSAAT);
2012	2015	Componente del Consiglio del Corso Tirocinio Formativo Attivo (Classe scienze degli Alimenti A057) dell’Università degli Studi di Bari (anni accademici 2012-2013 e 2014-2015);
2013	2014	Componente della Commissione PAS Percorsi Abilitanti Speciali, nell’anno accademico 2013-2014,, classe Scienze degli Alimenti A057, Università degli Studi di Bari;
2013	2017	Componente della Commissione di Orientamento del Dipartimento di Scienze del Suolo della pianta e degli Alimenti;
2013	2017	Responsabile della Gestione e Smaltimento di rifiuti speciali per il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell’Università degli Studi di Bari.
2013	2016	Per i cicli XXVIII, XXX e XXXII è stato componente della Commissione giudicatrice per l’ammissione al Corso di Dottorato (D.R. n. 190 del 15 gennaio 2013, D.R. n. 2913 del 19.09.2014, D.R n.2753 del 12.09.2016)
2019	2020	Commissario per il concorso di abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare, Bari

IIIc – Valutatore per l’ammissione al finanziamento di progetti nazionali ed internazionali

(Allegato n.8)

2016	È stato nominato valutatore dall’Università degli Studi di Sassari per i progetti presentati al “Bando competitivo Fondazione di Sardegna - 2016”
2017	È stato nominato valutatore per i progetti sottomessi per la richiesta di finanziamento nell’ambito del Programma di cooperazione bilaterale Bando 2017 CONICET – CUIA (Consorzio Universitario Italiano per l’Argentina)
2019	E’ stato nominato valutatore per i progetti sottomessi a richiesta di finanziamento nell’ambito del COST scientific network (European Cooperation in Science and Technology) da Swiss National Science Foundation (Switzerland) bando 2019.

2019	E' stato nominato valutatore per i progetti sottomessi a richiesta di finanziamento nell'ambito della call OPUS-17 da Narodowe Centrum Nauki, Polonia, bando 2019.
------	---

IIIId- Commissioni per il conferimento del titolo di dottore di ricerca (*Allegato n.9*)

- È stato nominato **componente** in commissioni per il conferimento del dottorato per i seguenti dottorandi:

2014	Maria del Mar Esteban Torres, “Caracterizacion genetica y biocquimica de esterases de compuestos fenolicos de <i>Lactobacillus plantarum</i> ”, Instituto de Ciencia y Tecnologia de Alimentos y Nutricion (CSIC), Madrid, Spain, June 2014;
2018	Michela Palla, “Molecular and functional diversity of sourdough microbiota and selection of strains as potential starters”. November 2018. University of Pisa, Italy (supervisors Prof. Manuela Giovannetti and Dr. Monica Agnolucci)
2019	Stephanie Jeske. PhD viva-voce evaluation at University College Cork, Cork, Ireland, 11.03.2019 “Evaluation and improvement of technological and nutritional properties of plant-based milk substitutes” (supervisor Prof. Elke Arendt).

Sezione IV – Insegnamento

IVa – Corsi universitari (nell'ambito di corsi di laurea) (*Allegato n.10*)

anno	istituto	CORSO
2008-2009	Università degli Studi di Bari	- “Microbiologia applicata alle produzioni forestali” (3 cfu) nell'ambito del corso di laurea “Gestione Dell'ambiente e del Territorio Forestale”
2009-2010	Università degli Studi di Bari	- “Biologia dei Microrganismi” (3 cfu) - “Microbiologia Agraria” (3 cfu) nell'ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Agrarie” dell'
2010-2011	Università degli Studi di Bari	- “Biologia dei Microrganismi” (3 cfu) - “Microbiologia Agraria” (3 cfu) nell'ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Agrarie”
2011-2012	Università degli Studi di Bari	- “Biologia dei Microrganismi” (3 cfu) - “Microbiologia Agraria” (3 cfu) nell'ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Agrarie”
2012-2013	Università degli Studi di Bari	- “Biologia dei Microrganismi” (3 cfu) - “Microbiologia Agraria” (3 cfu) nell'ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Agrarie”
2013-2014	Università degli Studi di Bari	- “Biologia dei Microrganismi” (3 cfu) - “Microbiologia Agraria” (3 cfu) nell'ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Agrarie”
2014-2015	Università degli Studi di Bari	- “Biologia dei Microrganismi” (3 cfu)

		- “Microbiologia Agraria” (3 cfu) nell’ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Agrarie”
2015-2016	Università degli Studi di Bari	- “Biologia dei Microrganismi” (3 cfu) - “Microbiologia Agraria” (3 cfu) nell’ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Agrarie”
		- “Biotecnologie Alimentari” (6 cfu) nell’ambito del corso di laurea Biotecnologie per la Qualita' e la Sicurezza dell'alimentazione.
2016-2017	Università degli Studi di Bari	- “Biologia dei Microrganismi” (3 cfu) - “Microbiologia Agraria” (3 cfu) nell’ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Agrarie”
		- “Biotecnologie Alimentari” (6 cfu) nell’ambito del corso di laurea Biotecnologie per la Qualita' e la Sicurezza dell'alimentazione.
2017-2018	Università degli Studi di Bari	- “Microbiologia Agraria” (3 cfu) nell’ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Agrarie”; - “Biotecnologie Alimentari” (6 cfu) nell’ambito del corso di laurea Biotecnologie per la Qualita' e la Sicurezza dell'alimentazione; - Microbiologia degli Alimenti Fermentati (6cfu) nell’ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Alimentari”;
2018-2019	Università degli Studi di Bari	- “Microbiologia Agraria” (3 cfu) nell’ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Agrarie”; - Biotecnologie degli Alimenti (C.I. Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti) (6 cfu) nell’ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Alimentari”; - Microbiologia degli Alimenti Fermentati (6 cfu) nell’ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Alimentari”
2018-2019	Università del Salento	- Fermentazioni Vinarie (5 cfu) nell’ambito del corso di laurea “Viticoltura ed Enologia”
2019-2020 (I semestre)	Università degli Studi di Bari	- Microbiologia degli Alimenti Fermentati (6 cfu) nell’ambito del corso di laurea “Scienze e Tecnologie Alimentari”

IVb – Altri corsi universitari (Allegato n.11)

anno	istituto	CORSO
2011-2012	Università degli Studi di Bari	- “Didattica e laboratorio di Microbiologia degli Alimenti” (3cfu) nell’ambito del Corso di TFA – Tirocinio Formativo Attivo (classe di concorso A057)
2013-2014	Università degli Studi di Bari	- “Didattica di microbiologia degli alimenti” (3cfu) nell’ambito del Corso PAS - Percorso Abilitante Speciale (classe di concorso A057)

2014-2015 | Università degli Studi di Bari.

- “Didattica e laboratorio di Microbiologia degli Alimenti” (3cfu) nell’ambito del Corso di TFA - Tirocinio Formativo Attivo (classe di concorso A057)

IVc –Seminari e cicli di lezioni (Allegato n.12)

Anno	Istituto	Corso
2006	“2ndo Convegno Dairy.it, non solo latte: I prodotti funzionali & prebiotici. Cremona, 27 ottobre 2006	<u>Seminario</u> dal titolo "Sviluppo di bevande a base di latte arricchite in peptidi bioattivi", 2
2007	Collegio Ghislieri, Pavia, 29 maggio 2007	<u>Seminario</u> dal titolo "Il glutine", Tavola Rotonda "La tossicità del glutine: dalla celiachia all'autismo".
aa 2006-07	Scuola di Dottorato di Ricerca "Produzioni vegetali, alimenti e ambiente"	<u>Ciclo di lezioni</u> "Norme e procedure per la certificazione della qualità e sicurezza alimentare" (ore 20)
aa 2006-07	Distretto agroalimentare dell’area Jonico-Salentina” (anno accademico 2006/2007) Master Universitario di II livello “Manager della filiera viti-vinicola nel	<u>Ciclo di lezioni</u> "Microbiologia enologica" (ore 20)
aa 2006-07	Master Universitario "Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Regionali Pugliesi relativi ai settori produttivi del Sistema Agro-Alimentare"	<u>Ciclo di lezioni</u> "Il ruolo dei microrganismi nelle fermentazioni e nella maturazione di prodotti. Trasformazione dei costituenti la materia prima e metaboliti che possono influenzare le proprietà chimico-fisiche ed organolettiche dei prodotti agro-alimentari" (ore 10)
Settembre 2007	Area Formazione Check Fruit S.r.l., Bari,	<u>Ciclo di lezioni</u> "Criteri generali per il professionista che opera nel contesto della certificazione agroalimentare" (ore 8) relative al corso di specializzazione “Sviluppo e auditing di sistemi di gestione per la qualità, sicurezza alimentare e rintracciabilità nel settore agroalimentare”.
2012	Progetto strategico regionale sul miglioramento della qualità e sicurezza dei vini “INNOWINE” (Bando di evidenza pubblica in materia di Progetti Strategici di ricerca – 2008-2012, CNR ISPA Lecce)	<u>Ciclo di lezioni</u> “Microbiologia generale ed agraria” (20 ore)
luglio-settembre 2014	Master Universitario di 2do livello “Manager delle biotecnologie innovative per la produzione di alimenti” presso DiSSPA Università degli Studi di Bari,	<u>Ciclo di lezioni</u> “Applicazioni biotecnologiche per la produzione di alimenti funzionali” (20 ore)
ottobre-novembre 2014	Master Universitario di I livello “Tecnico Esperto in formulazione di prodotti e gestione di processi innovativi nell’industria alimentare” presso DiSSPA Università degli Studi di Bari,	<u>Ciclo di lezioni</u> “Casi studio: la degradazione dei fattori antinutrizionali” (20 ore)
Aprile 2018	Università del Salento	<u>Seminario</u> “Starter selezionati, interazioni lieviti-batteri e biotecnologie innovative per la gestione della fermentazione malolattica” per il Corso di laurea Enologia e Viticoltura
2018	Master Universitario di II livello “Med & Food: sistemi di gestione, qualificazione, controllo e valorizzazione delle eccellenze alimentari nel Mediterraneo”,	<u>Ciclo di lezioni</u> “Tecnologie alimentari tra tradizione e innovazione” (20 ore) Bari

Sezione V- Attività di relatore, come docente tutor ufficiale, per la stesura di tesi di laurea, dottorato e master (Allegato n.13)

1	Luigi Nigro (Anno Accademico 2008-09) “Biotecnologia dei lattici fermentati” Corso di Laurea in Tecnologie delle Trasformazioni e Qualità dei Prodotti Agro-Alimentari, Università degli Studi di Bari.
2	Francesco Fischetti (Anno Accademico 2011-2012) “Qualità microbiologica delle acque destinate al consumo umano” Corso di Laurea in scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
3	Francesco De Mastro (Anno Accademico 2011-2012) “Produzione di biogas mediante digestione anaerobica” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
4	Francesco De Santis (Anno Accademico 2011-2012). Relazione finale dell’attività di tirocinio (TFA, Tirocinio Formativo Attivo, Bari, Classe Scienza degli Alimenti – A057) , Università degli Studi di Bari.
5	Claudia Lippolis (Anno Accademico 2011-2012). Relazione finale dell’attività di tirocinio (TFA, Tirocinio Formativo Attivo, Bari, Classe Scienza degli Alimenti – A057) , Università degli Studi di Bari.
6	Fabio Cazzorla (Anno accademico 2012-2013) “Qualità microbiologica del latte e dei prodotti lattiero caseari” Corso di Laurea in Tecnologie delle Trasformazioni e Qualità dei Prodotti Agro-Alimentari, Università degli Studi di Bari.
7	Antonella Laveneziana (anno accademico 2013-2014) “La contaminazione microbica nei prodotti lievitati da forno” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
8	Angela Roncone (anno accademico 2013-2014) “Funghi tossigeni e micotossine su frumento duro prodotto nell’Italia Meridionale“ Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
9	Vito Russo (anno accademico 2013-2014) Master Universitario di II livello Manager delle Biotecnologie Innovative per la Produzione di Alimenti. Tesi dal titolo “Utilizzo di batteri lattici autoctoni per la sintesi di peptidi antiossidanti da quinoa (<i>Chenopodium quinoa willd.</i>), Università degli Studi di Bari, DiSSPA;
10	Vito Michele Chimienti (anno accademico 2013-2014), Master universitario di I livello in “Tecnico esperto in formulazione di prodotti e gestione di processi innovativi nell’industria alimentare”, Università degli Studi di Bari, DiSSPA Tesi dal titolo “Pasta alimentare: filiera produttiva e aspetti tecnologici legati alla pasta gluten-free”;
11	Dario Decataldo, (anno accademico 2013-2014), Master universitario di I livello in “Tecnico esperto in formulazione di prodotti e gestione di processi innovativi nell’industria alimentare”, Università degli Studi di Bari, DiSSPA Tesi dal titolo “Filiera della pasta alimentare: aspetti tecnologici e microbiologici”;
12	Giancippoli Elena (Anno Accademico 2014-2015). Relazione finale dell’attività di tirocinio (TFA, Tirocinio Formativo Attivo, Bari, Classe Scienza degli Alimenti – A057) , Università degli Studi di Bari.
13	Grazioso Giuseppe (Anno Accademico 2014-2015). Relazione finale dell’attività di tirocinio (TFA, Tirocinio Formativo Attivo, Bari, Classe Scienza degli Alimenti – A057), Università degli Studi di Bari.
14	Sacco Luana (Anno Accademico 2014-2015). Relazione finale dell’attività di tirocinio (TFA, Tirocinio Formativo Attivo, Bari, Classe Scienza degli Alimenti – A057), Università degli Studi di Bari.
15	Sistino Annalisa (Anno Accademico 2014-2015). Relazione finale dell’attività di tirocinio (TFA, Tirocinio Formativo Attivo, Bari, Classe Scienza degli Alimenti – A057), Università degli Studi di Bari.
16	Tortosa Federica (Anno Accademico 2014-2015). Relazione finale dell’attività di tirocinio (TFA, Tirocinio Formativo Attivo, Bari, Classe Scienza degli Alimenti – A057) , Università degli Studi di Bari.
17	Ubaldo Daniela (Anno Accademico 2014-2015). Relazione finale dell’attività di tirocinio (TFA, Tirocinio Formativo Attivo, Bari, Classe Scienza degli Alimenti – A057) , Università degli Studi di Bari.
18	Flavia Nigro (Anno Accademico 2014-2015) “Applicazione e gestione della biotecnologia del lievito naturale“ Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
19	Serena Fragasso (Anno Accademico 2014-2015) “Leguminose: potenzialità della lievitazione naturale” Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.

20	Simone Ippolito (Anno Accademico 2014-2015) “Biotecnologie del lievito naturale: selezione di batteri lattici da impiegare come starter” Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
21	Matteo Chinellato (Anno Accademico 2015-2016) “Biotecnologie del lievito naturale e aspetti funzionali dei lievitati da forno” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
22	Anna Netti (Anno Accademico 2015-2016) “La qualità microbiologica del latte e dei derivati lattiero caseari” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
23	Mariano Zonna (Anno Accademico 2015-2016) “Utilizzo dei batteri lattici come starter nell’industria della panificazione” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
24	Sergio De Gennaro (Anno Accademico 2015-2016) “Lieviti selezionati: applicazioni in campo enologico e prospettive future” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
25	Gianluigi Spadavecchia (Anno Accademico 2015-2016) “Caratteri di selezione ed impiego di starter in enologia: gestione della fermentazione malolattica” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
26	Dayana Fumarola (Anno Accademico 2015-2016) “Starter selezionati nell’industria della panificazione” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
27	Vito Antonacci (Anno accademico 2015-2016) “Aspetti microbiologici e qualitativi nella filiera produttiva della birra” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
28	Eugenia Tomaselli (Anno Accademico 2015-2016) “Impiego di starter selezionati in ambito enologico” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
29	Massimo Marmo (Anno Accademico 2015-2016) “Aspetti microbiologici e biotecnologici della produzione di vini biologici” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
30	Laura Quintieri, Dottorato di ricerca in Microbiologia, Sanità e Chimica degli Alimenti, ciclo XXV, “Control of Mozzarella cheese spoilage bacteria by using antimicrobial peptides from bovine lactoferrin” (2013), Università degli Studi di Bari.
31	Anna Lorusso, Dottorato di ricerca in: Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti, XIX ciclo, “Lactic acid bacteria fermentation as a tool to improve technological, nutritional, functional, and sensory properties of quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)” (2017), Università degli Studi di Bari.
32	Vincenzo Calabrese (Anno accademico 2016-2017) “Starter nel settore dei lievitati da forno: prospettive e applicazioni innovative” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
33	Francesco Saracino (Anno accademico 2016-2017) “Selezione di starter nel settore enologico: prospettive future e impiego di lieviti non <i>Saccharomyces</i> ” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
34	Rosa Schettino (Anno accademico 2016-2017) “Impiego di batteri lattici e sfarinati alternativi al frumento per il miglioramento delle proprietà nutrizionali, tecnologiche e organolettiche dei lievitati da forno” Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
35	Simona Caradonio (Anno accademico 2016-2017) “Miglioramento delle proprietà nutrizionali dei grani africani attraverso la fermentazione lattica” Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
36	Martina Carosi (Anno accademico 2016-2017) “Influenza di differenti varietà di orzo per la produzione di malto sul processo biotecnologico e sulle caratteristiche chimiche e sensoriali di birra lager” Corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie per la qualità e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari
37	Giacomo Matarrese (Anno Accademico 2016-2017) “Qualità microbiologica delle acque”. Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
38	Mario Elefante (Anno Accademico 2016-2017) “Impiego di starter selezionati nella filiera della birra” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
39	Antonella D’Elia (Anno Accademico 2016-2017) “Impiego di batteri lattici per la fermentazione di sfarinati di fava: vantaggi nutrizionali e funzionali”. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
40	Salvatore Laguardia (Anno Accademico 2016-2017) “Lievitazione naturale: vantaggi nutrizionali legati

	all'attività proteolitica dei batteri lattici” Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
41	Chiara Demarinis (Anno Accademico 2016-2017) “Impiego di batteri lattici selezionati per la produzione di bevande fermentate a base di legumi” Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell’Alimentazione, Università degli Studi di Bari.
42	Valeria Lorusso (Anno Accademico 2016-2017) ”Biotecnologie per la realizzazione di prodotti da forno senza aggiunta di lievito di birra” Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell’Alimentazione, Università degli Studi di Bari.
43	Michele Dello Russo (Anno Accademico 2016-2017) “Aspetti microbiologici della filiera della birra” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
44	Matteo Spadavecchia (Anno Accademico 2016-2017) “Impiego di starter selezionati nella filiera della birra” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
45	Anna Bizzarro (Anno Accademico 2016-2017) “Aspetti microbiologici della produzione birraria e gestione dei processi fermentativi. Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
46	Denise Giungato (Anno Accademico 2016-2017) “Influenza del pH del mosto e dei processi proteolitici sulla qualità della schiuma della birra lager” Corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie per la qualità e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari
47	Rocco Raffaello (Anno Accademico 2016-2017) “Starter selezionati e impiego in campo enologico: stato dell’arte e prospettive future” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
48	Marianna Illuzzi (Anno Accademico 2016-2017) “Qualità e sicurezza microbiologica nel settore degli alimenti biologici: certezze, controversie e prospettive future” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
49	Alessia Cuoccio (Anno Accademico 2016-2017) “Bioconservazione: stato dell’arte e prospettive future nel settore dell’industria alimentare” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
50	Ludovica Difino (Anno Accademico 2016-2017) “Lievitazione naturale e biopreservazione per il prolungamento della shelf-life dei prodotti da forno” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
51	Paola Re (Anno Accademico 2017-2018) “Aspetti microbiologici della filiera produttiva della birra” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
52	Daniele Simone (Anno Accademico 2017-2018) “Starter selezionati nella filiera della birra: trend e prospettive del settore”. Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
53	Antonella Di Rella (Anno Accademico 2017-2018) “Lievitazione naturale e impiego di sfarinati alternativi al frumento” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
54	Michela Costantini (Anno Accademico 2017-2018) “Caratterizzazione di batteri lattici non convenzionali da impiegare come starter nella produzione dei lievitati da forno” Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
55	Stefano Mattia (Anno Accademico 2017-2018) “Qualità microbiologica delle acque” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
56	Rosalia Auciello (Anno Accademico 2017-2018) “Formaggi a pasta filata: aspetti microbiologici e gestione del rischio microbiologico” Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
57	Gina Valeria de Gennaro (Anno Accademico 2017-2018). “Development of a novel low sugar oat beverage fermented with lactic acid bacteria” Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell’Alimentazione, Università degli Studi di Bari.
58	Raffaella Renna (Anno Accademico 2017-2018) “Gestione delle fermentazioni alcolica e malolattica mediante utilizzo di inoculi misti lieviti/batteri per la produzione di vini tipici pugliesi” Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell’Alimentazione, Università degli Studi di Bari.
59	Carmen Scioti (Anno accademico 2017-2018) “Lievito naturale e strategie innovative per il prolungamento della

	shelf-life” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
60	Rossella Bruno (Anno accademico 2017-2018) “Aspetti biotecnologici e microbiologici della filiera della birra: prospettive nel settore gluten free” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
61	Maria Grazia Pinto (Anno accademico 2017-2018) “Gestione del lievito naturale: influenza dei parametri di processo su stabilità del microbiota e performance tecnologiche” Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
62	Roberta Cosmai (Anno accademico 2017-2018) “Il ciclo dei fitoterapici: controllo di qualità per <i>Valeriana officinalis</i> L.” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
63	Erica Vazzaz (anno accademico 2017-2018) “La stabilità colloidale della birra: valutazione dell’utilizzo di silicagel (hydrogel) in filtrazione sulla shelf life” Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
64	Micaela Piscopo (anno accademico 2017-2018) “Valorizzazione di germe e crusca di mais mediante fermentazione con batteri lattici e messa a punto di lievitati da forno ad elevato contenuto in fibre.” Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
65	Annalisa Porrelli (Anno Accademico 2017-2018). “Development of a new yeast starter culture for the production of baijiu, a Chinese liquor” Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell’Alimentazione, Università degli Studi di Bari.
66	Alessia Foschi (Anno Accademico 2018-2019) “Impiego di starter selezionati ed enzimi per il miglioramento nutrizionale e funzionale della farina di canapa” Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
67	Vita Basile (Anno Accademico 2018-2019) “Igiene e sicurezza degli alimenti: evoluzione del concetto di rischio microbiologico” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
68	Cinzia Disabato (Anno Accademico 2017-2018) Selezione e caratterizzazione di batteri lattici da impiegare come starter per la fermentazione di matrici alternative al frumento Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
69	Francesca Ferrulli (Anno Accademico 2017-2018). Caratteri di selezione e gestione degli starter nella filiera enologica. Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
70	Rosaria Ignomiriello (Anno Accademico 2017-2018). Gestione del rischio microbiologico in ambito agroalimentare. Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
71	Flora Spataro (Anno Accademico 2017-2018). Impiego di lieviti non- <i>Saccharomyces</i> in vinificazione. Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Bari.
72	Eleonora Gagliardi (Anno Accademico 2017-2018). Lieviti selezionati per uso enologico: stato dell’arte e prospettive future. Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
73	Dorotilla De Lucia (Anno accademico 2018-2019) “Formaggi freschi e gestione del rischio microbiologico in ricotta” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
74	Lorena Stefania Del Grosso (Anno accademico 2018-2019) “Impiego di lieviti <i>starter</i> non- <i>Saccharomyces</i> in ambito enologico” Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
75	Sergio De Gennaro (Anno accademico 2018-2019) “Impiego di <i>starter</i> selezionati e farina di canapa (<i>Cannabis sativa</i>) per migliorare il profilo nutrizionale dei lievitati da forno” Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bari.
76	Antonia Corvino “Caratterizzazione ed impiego di lievito naturale da teff nella produzione di lievitati da forno gluten free” (Anno accademico 2018-2019) Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell’Alimentazione, Università degli Studi di Bari.
77	Giulia Milana “Stabilità colloidale e shelf life della birra lager trattata con silicagel (Hydrogel) in filtrazione” (Anno accademico 2018-2019) Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
78	Chiara Calcabrini “Analisi e gestione degli scarti di produzione del salame in Cesare Fiorucci S.p.A. (Anno accademico 2018-2019) Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
79	Claudia Lalicata “Gestione dei processi biotecnologici per l’ottenimento di vino Frappato biologico senza solfiti aggiunti” (Anno accademico 2018-2019) Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
80	Vito Antonacci “Impiego di matrici vegetali alternative al frumento fermentate con batteri lattici selezionati per

	la fortificazione di pasta” (Anno accademico 2018-2019) Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi di Bari
--	---

Sezione VI – Affiliazione a società scientifiche, premi e riconoscimenti (Allegato n.14)

Società scientifiche	
2009-oggi	Socio SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale)
2011-oggi	Socio AISTEC (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali)
Premi e riconoscimenti	
2011	" Great Taste and Wellness Award " alla ricerca scientifica dal titolo "Safety for patients with celiac disease of baked goods made of wheat flour hydrolyzed during food processing" conferito in occasione del Bakery and Confectionary Forum 2011, 9 Giugno 2011, Parma - IT.
2015	Best poster award from the French Society for Microbiology (SFM) alla ricerca scientifica dal titolo "Antifungal activity of vegetable protein hydrolysates and selected sourdough starters during long-time storage of bread" conferito in occasione del VI Sourdough Symposium (Understanding the natural complexity), Nantes, France, 29.09.2015-02.10.2015. p. 97.
2018-oggi	E' incluso nella " Top Italian Scientists Natural & Environmental Sciences ", n°78, rank31. (http://www.topitalianscientists.org/TIS_HTML/Top_Italian_Scientists_Natural_Environmental_Sciences.htm)

Sezione VII – Progetti di ricerca (Allegato n.15) [PI-principal investigator; I-investigatör]

VIIa - Progetti finanziati da industrie nazionali ed estere

Anno	Azienda finanziatrice	Titolo	Ruolo	
2003	Puratos nv (Bruxelles, Belgio)	"Sourdough from wheat flour varieties of <i>Triticum durum</i> ",	I	
2003	Barilla S.p.a. (Parma)	"Selezione di associazioni batteri lattici – lieviti sulla base della produzione di composti volatili, peptidi ed aminoacidi",	I	
2003-2004	Divella S.p.a. (Rutigliano, BA)	Produzione di pasta alimentare secca da destinare ad individui affetti da celiachia"	I	
2003	VSL Pharmaceuticals Inc. (Gaithersburg MD, USA)	Probiotic microorganisms and human gluten tolerance	I	
2004	VSL Pharmaceuticals Inc. (Gaithersburg MD, USA)	Probiotic micro-organisms and allergenic globulins and albumins	I	
2005	VSL Pharmaceuticals Inc. (Gaithersburg MD, USA)	Isolamento e caratterizzazione di peptidi ACE inibitori da derivati lattiero caseari"	I	
2005	Interpan S.p.A.	"Gestione del lievito naturale per la	I	

	(Terni)		produzione di diverse tipologie di pane”		
2005	Barilla S.p.A. (Parma):		“Riproducibilità per produzione di starter contenenti <i>Lactobacillus sanfranciscensis</i> A15”	I	
2005	Copharma-Giuliani S.r.l. (Milano):		Uso di batteri lattici per migliorare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali di prodotti naturalmente gluten-free”	I	
2005	Puratos n.v. (Brussels-Belgium):		Sourdough and health: effect on glycemix index	I	
2005	Puratos n.v. (Brussels-Belgium)		Health aspects induced by sourdough: organisms and metabolites	I	
2006	Interpan S.p.A. (Terni)		Biotechnologie dei prodotti lievitati da forno	I	
2006	Barilla S.p.A. (Parma)		Selezione di composti antimicrobici per il miglioramento della conservabilità microbiologica dei prodotti lievitati da forno”	I	
2006	Barilla S.p.A. (Parma)		"Biotechnologia dei prodotti lievitati da forno"	I	
2006	Copharma-Giuliani S.r.l. (Milano)		Biotechnologia dei prodotti lievitati da forno gluten-free”	I	
2007	Barilla S.p.A. (Parma)		“Miglioramento delle caratteristiche sensoriali della pasta secca alimentare mediante l’impiego di lievito naturale”	I	
2007	Barilla S.p.A. (Parma)		“Ottimizzazione della produzione di esopolisaccaridi in fermentazioni liquide con batteri lattici selezionati”	I	
2007	Panificio e Biscottificio F.lli DiGesù snc (Bari)		Utilizzo di lieviti naturali selezionati per la produzione del pane di Altamura DOP	I	
2007	Barilla S.p.A. (Parma)		Ottimizzazione della produzione di esopolisaccaridi (EPS) in <i>Lactobacillus curvatus/sakei</i> 10XF1 e parziale purificazione degli EPS ottenuti	I	
2007	Giuliani Srl (Milano):		Selezione dei batteri lattici per la produzione di un integratore a base di GABA (acido g-aminobutirrico) su matrici alimentari a basso costo	I	
2008	Beldem S.A., Puratos (Belgio)		1. “Spelt and emmer flours: characterization of the lactic acid bacteria microbiota and selection of mixed starters for bread making”	I	
2010-2011	Barilla S.p.a. (Parma)		“Produzione di semilavorati fermentati a base di fiocchi di avena”	PI	
2011-2013	Polaris Alimenti Srl (Ostuni, BR)		Trasferimento tecnologico relativo all’impiego di lievito naturale nei processi produttivi dei lievitati da forno aziendali	PI	
2011-2013	Giuliani Srl (Milano)		Messa a punto di una miscela arricchita di isoflavoni-agliconi, equolo e lunasina a base di soia fermentata, procedimento per la sua preparazione e relativi usi in campo alimentare, medico e cosmetico	I	
2011-2013	Giuliani Srl (Milano)		Protocollo per la produzione di matrici vegetali fermentate a base di aloe, echinacea, liquirizia per uso alimentare, medico e cosmetico” (I	
2011	Beldem S.A.		“Selection of non-conventional yeasts with	I	

	(Puratos), Andenne, Belgio	antifungal activity to be used as starters for baked goods manufacturing		
2011-2013	Ferrero (Soremartec Italia S.r.l.) (Alba CN)	“Biotecnologia del lievito naturale e miglioramento della stabilità e delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del germe di grano”	PI	
2011-2012	Ferrero (Soremartec Italia S.r.l.) (Alba CN)	“Definizione di un protocollo biotecnologico per la produzione di una bevanda lattica a base di cereali e di una bevanda simil-yogurt a base di una miscela di cereali, frutta e mosto d’uva”	I	
2011-2012	Barilla S.p.a. (Parma)	“Messa a punto di fermentazioni naturali per l’ottenimento di semilavorati a base di vegetali e sfarinati da cereali e leguminose	PI	
2011-2012	Ferrero (Soremartec Italia S.r.l.) (Alba CN)	“Definizione di un protocollo biotecnologico per la produzione di una bevanda lattica a base di cereali e di una bevanda simil-yogurt a base di una miscela di cereali, frutta e mosto d’uva”	I	
2012-2013	Fondazione Caripuglia	Miglioramento della qualità nutrizionale e funzionale di sfarinati di legumi tipici mediante fermentazione con batteri lattici selezionati”	PI	
2013	Ferrero (Soremartec Italia S.r.l.) (Alba CN)	“Messa a punto di protocolli biotecnologici per il prolungamento della conservabilità microbiologica di lievitati da forno aziendali”	PI	
2013	Beldem S.A. (Puratos), Andenne, Belgio:	Use of milling by-products from durum wheat (<i>Triticum durum</i> sp.) to improve the nutritional, functional and sensory features of baked goods	PI	
2013	Beldem S.A. (Puratos), Andenne, Belgio	Impiego di starter selezionati ed attenuati come ingrediente nell’industria dei prodotti lievitati da forno per controllare l’eccessiva acidificazione del lievito naturale e migliorarne le proprietà sensoriali	PI	
2013-2015	Vallefiorita Srl, Ostruni (BR)	Messa a punto di prodotti lievitati da forno a basso indice glicemico mediante l’utilizzo di lievitazione con batteri lattici selezionati e sottoprodotti della molitura”	PI	
2014-2016	Novelbread, Acquaviva delle Fonti (BA)	“Industrializzazione di nuovi prodotti lievitati da forno, dall’alta qualità nutrizionale ed organolettica tramite sottoprodotti della molitura e lievitazione naturale”	PI	
2014-2015	Ferrero, Alba (CN) “	Prolungamento della <i>shelf-life</i> dei prodotti da forno mediante utilizzo di matrici vegetali e <i>starter</i> selezionati	PI	
2015-2016	ToscanaPane (Altopascio, LU)	“Uso di lievito naturale selezionato per il miglioramento delle caratteristiche sensoriali e di shelf life di pane a media e lunga conservazione, confezionato in atmosfera protettiva con film a barriera”	PI	
2016-2017	Puratos (Belgio)	Use of non-conventional starters and flours for making novel sourdough baked goods	PI	
2016-2017	Vallefiorita Catering Srl (Ostuni)	Industrializzazione, presso lo stabilimento aziendale, di processi biotecnologici di lievitazione naturale tramite l’utilizzo di starter autoctoni selezionati	PI	

2017-2018	Puratos (Belgio)	The digestibility of baker's yeast (commercial bread) <i>versus</i> sourdough fermented breads (traditional bread)"	PI	
2018	Puratos (Belgio)	Set-up a biotechnological protocols for the fermentation of hemp flour with selected lactic acid bacteria and for the production of wheat bread fortified with fermented hemp	PI	
2018	Molino Favero (Padova, IT)	Valutazione dell'effetto di pre-gelatinizzazione e fermentazione con batteri lattici selezionati sulle caratteristiche nutrizionali, anti-nutrizionali e sensoriali di sfarinati di leguminose	PI	
2018	Grande Impero (Reges) (Roma, IT)	Caratterizzazione microbiologica e biochimica di lievito naturale, monitoraggio e ottimizzazione del processo di propagazione	PI	
2018-2019	Vallefiorita Catering Srl (Ostuni)	Selezione di <i>starter</i> finalizzata al miglioramento delle proprietà funzionali di sottoprodotti dell'industria panificatoria	PI	
2019	Vallefiorita Catering Srl (Ostuni)	Messa a punto di un substrato a base di scarti dell'industria panificatoria per la coltivazione di starter per l'industria agroalimentare	PI	
2020	Celery Srl (Polignano a Mare, BA)	Ottimizzazione e scale-up di un prodotto piattaforma a base di legumi e cereali a basso contenuto di fattori anti-nutrizionali, alta digeribilità e con un profilo proteico vegetale completo	PI	
2019-2020	Molino Favero (Padova)	Impiego di batteri lattici selezionati per la fermentazione di sfarinati di legumi: messa a punto di protocolli biotecnologici per la produzione di lievitati da forno fortificati con sfarinati di leguminose, set-up dei processi fermentativi e ottenimento di ingredienti pre-fermentati per l'industria alimentare	PI	
2020	Soremartec (Ferrero) Alba CN	Messa a punto di nuovi ingredienti alimentari attraverso la selezione di materie prime non convenzionali e processi biotecnologici innovativi	PI	
2019	Vallefiorita (Ostuni, BR)	Formulazione di pane gluten-free con etichetta "clean label	PI	
2020	Grande Impero (Reges)	Monitoraggio delle caratteristiche microbiologiche e biochimiche dei prodotti aziendali	PI	
2019	Vallefiorita (Ostuni, BR)	Messa a punto di prodotti lievitati da forno a basso indice glicemico mediante l'utilizzo di lievitazione con batteri lattici selezionati e sottoprodotti della molitura	PI	

VIIb - Progetti europei

<i>periodo</i>	<i>titolo</i>	<i>programma</i>	<i>ruolo</i>	
2018-2020	"FUNBREW: Biotransformation of brewers' spent grain: increased functionality for novel food applications"	Innovation in food processing technologies and food products to support e sustanaible food chain SUSFOOD2	unit PI	
2017-	"Biotechnological functionalization of	EUROTRANSBIO	unit PI	

2019	bakery waste - WASTEBAKE"		
2014-2016	"BIOPROT: Novel Multifunctional Ingredients with Bioprocessing"	Innovation in food processing technologies and food products to support e sustanaible food chain SUSFOOD	I

VIIc - Progetti nazionali (ministeriali, regionali, altro)

<i>periodo</i>	<i>titolo</i>	<i>programma</i>	<i>ruolo</i>
2001-2005	"Studio dei lieviti naturali per la valorizzazione dei pani tipici del Mezzogiorno"	Piano di potenziamento della rete scientifica e tecnologica, titolo del piano "Microrganismi e agenti infettivi di interesse agro-alimentare (MAIA),	I
2004-2006	"Miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei prodotti alimentari a base di grano e di altri cereali"; (2004-2006);	"Qualità Alimentare" (Cereali e Salute, CERES)	I
2002-2005	"Identificazione e caratterizzazione della microflora autoctona di produzioni casearie tipiche pugliesi", (2002 – 2005);	D.M. n. 41775 del 26/06/2001 Tematica 1: Tecnologie Innovative per il Settore Agro-forestale, progetto "Strategie Innovative per il Miglioramento della sicurezza e per la differenziazione di prodotti lattiero-caseari" (FORMINNOVA), presentato dal Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agro-alimentare dell'Università degli Studi di Bologna;	I
2002-2004	"Proteomica per lo studio dell'adattamento ambientale in batteri lattici coinvolti in processi di trasformazione alimentare" dicembre 2002 – dicembre 2004;	Programmi di ricerca di Interesse Nazionale" (PRIN), con la nota Prot. n. 202 del 5/02/2003	I
2005	"Produzione di bevande lattiche fermentate contenenti peptidi ad attività anti-ipertensiva"	Progetto PRIN COFIN	I
2006	Produzione di una bevanda lattica funzionale a base di latte di asina"	PRIN-COFIN	I
2005-2009	Miglioramento delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche dei pani tipici da semola di grano duro (2005-2009);	Programma Operativo Nazionale "Ricerca, Sviluppo tecnologico, alta formazione" settore agro-industria misura 1.3 Ricerca e Sviluppo nei settori strategici per il Mezzogiorno "Miglioramento delle competitività delle produzioni tipiche"	I
2005-2009	"Pasta alimentare: Miglioramento della qualità tecnologica e riduzione dell'intolleranza alimentare al glutine" (2005-2009);	Programma Operativo Nazionale "Ricerca, Sviluppo tecnologico, alta formazione" (2000-2006), settore agro-industria misura 1.3 Ricerca e Sviluppo nei settori strategici per il Mezzogiorno "Miglioramento delle competitività delle produzioni tipiche",	I

2006	Trasferimento di innovazioni biotecnologiche al sistema agro-alimentare Pugliese (2006);	RIDDIT	I	
2011-2015	Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche; tramezzino light.	Progetti PON REC 2007-2013, PROINNO_BIT - DARE	PI	
2011-2015	Impiego di sottoprodotti e scarti dell'industria enologica per la produzione di principi attivi di interesse mediante biotecnologie microbiche	Progetti PON REC 2007-2013, ECO P4 – DARE	I	
2011-2015	Pesto di olive biologiche fermentato. (2011-2015);	Progetti PON REC 2007-2013, ECO P4 – DARE	I	
2016-	"Processing for healthy cereal foods"	Programmi di Ricerca di Interesse Nazionale" (PRIN), D.D. n. 1826 del 20.09.2016	PI	
2007-2013	BIOTECA - Biotecnologie degli alimenti per l'innovazione e la competitività delle principali filiere regionali: estensione della conservabilità e aspetti funzionali,	"Cluster Tecnologici Regionali 2014". Regione Puglia	I	
2018-2020	Sviluppo di tecnologie e processi innovativi per la produzione di imballaggi 100% BIOdegradabili e COMpostabili per un'industria Sostenibile, circolare ed Intelligente (BIOCOSI')	INNONETWORK (Programma operativo regionale Por-Fesr 2014-2020)	unit PI	
2018-2020	1. Innovazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Pugliesi attraverso l'applicazione di strategie biotecnologiche al fine di avvicinarli alle esigenze dei consumatori in termini di sicurezza, caratteristiche organolettiche, salutistiche e nutrizionali.	INNONETWORK (Programma operativo regionale Por-Fesr 2014-2020)	unit PI	

Sezione VIII – Attività di ricerca

Parole chiave	Breve descrizione	Rif. alle pubblicazioni (sez. X-B)
<i>Batteri lattici;</i> <i>Peptidi bioattivi;</i> <i>GABA;</i> <i>equolo;</i>	a) Sintesi di composti bioattivi mediante l'uso di batteri lattici selezionati In particolare, l'attività di ricerca svolta dal prof. Rizzello ha riguardato la sintesi di composti bioattivi mediante l'impiego di batteri lattici selezionati e la messa a punto di protocolli biotecnologici per l'arricchimento di ingredienti alimentari da utilizzare come ingredienti di nuovi alimenti funzionali. Nello specifico, le attività	1, 2, 3, 4, 9, 14, 18, 34, 41, 43, 45, 48, 51, 72, 80, 81, 106

	<p>sperimentali hanno riguardato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>sintesi, identificazione di peptidi antipertensivi e antimicrobici da proteine del latte;</i> - <i>peptidi antipertensivi e antiossidanti da matrici vegetali (sfarinati e sottoprodotti dell'industria molitoria);</i> - <i>isoflavoni agliconi ed equolo;</i> - <i>lunasina (peptide bioattivo antitumorale) e peptidi lunasin-like in leguminose e cereali;</i> - <i>sintesi di acido -aminobutirrico mediante fermentazione con batteri lattici selezionati di matrici animali (latte) e vegetali (mosto d'uva, sfarinati da cereali, leguminose, pseudocereali);</i> - <i>rilascio di chinoni ad attività antitumorale in matrici vegetali;</i> - <i>effetti della fermentazione su composti fenolici ad attività antiossidante</i> 	
<p><i>Batteri lattici; Celiachia; Allergie alimentari; Indice glicemico; Matrici vegetali alternative; Probiotici;</i></p>	<p>b) Biotecnologie per la produzione di alimenti ed ingredienti funzionali e gluten-free mediante fermentazioni microbiche di matrici vegetali</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Uso di batteri lattici e microrganismi probiotici per la riduzione dei fenomeni di intolleranza al glutine e messa a punto di protocolli biotecnologici per la produzione di alimenti gluten-free o a ridotto contenuto in glutine a base di farina di frumento;</i> - <i>Uso di batteri lattici del lievito naturale e microrganismi probiotici per la degradazione di allergeni da cereali;</i> - <i>Lievitazione naturale ed effetto sull'indice glicemico dei prodotti lievitati da forno;</i> - <i>Utilizzo di batteri lattici selezionati per la fermentazione di matrici vegetali e potenzialità probiotiche;</i> 	<p>5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 19, 26, 27, 33, 36, 37, 39, 46, 49, 50, 53, 54, 59, 69, 70, 75, 85, 89, 92, 96</p>
<p><i>Batteri lattici; Lievito naturale; Cereali minori; Sottoprodotti della molitura; Legumi; Fattori antinutrizionali; Digeribilità delle proteine;</i></p>	<p>c) Biotecnologie per la valorizzazione di sottoprodotti della molitura, cereali minori, leguminose e pseudocereali, mediante l'impiego di batteri lattici selezionati, e loro utilizzo per il miglioramento degli aspetti tecnologici/nutrizionali/funzionali/sensoriali degli alimenti (lievitati da forno, pasta, bevande)</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cereali africani e dell'area del Mediterraneo</i> - <i>Pseudocereali e sfarinati alternativi (canapa)</i> - <i>Sottoprodotti della molitura (germe di grano e di mais, crusche micronizzate), scarti dell'industria agroalimentare (trebbie di birra, pane)</i> - <i>Leguminose</i> - <i>sfarinati da granelle germinate, pre-gelatinizzati, ottenuti da frazionamento meccanico</i> 	<p>22, 23, 25, 30, 35, 40, 44, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 71, 73, 74, 77, 82, 84, 86, 87, 90, 91, 93, 94, 97, 99, 103, 104, 107, 108, 109, 110</p>
<p><i>Batteri lattici; Lieviti non-Saccharomyces; Attività</i></p>	<p>d) Biotecnologie per il prolungamento della conservabilità microbiologica dei lievitati da forno:</p> <p>Individuazione di composti ad effetto antimicrobico per ritardare le principali</p>	<p>20, 21, 38, 42, 47, 68, 83</p>

<i>antifungina; Shelf life</i>	alterazioni dei prodotti lievitati da forno	
------------------------------------	---	--

Sezione IX – Presentazioni a convegni e congressi nazionali ed internazionali

(Allegato n.16)

Data e luogo	Evento	Titolo della presentazione
Foggia 7-9/09/05	10 th Workshop on the developments in the Italian PhD research in food science and technology”	“Probiotics as a potential tool for decreasing gluten intolerance”;
Cremona, 27 ottobre 2006	2° Dairy.it, non solo latte	I prodotti funzionali & prebiotici
Rho (MI) 7-8/05/2007.	8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA),	Componenti funzionali del lievito naturale: peptidi anti-ipertensivi e acido- -aminobutirrico”
14-17 October 2009, Freising – Germany	4 th International Symposium on Sourdough “from arts to science”,	“Wheat germ stabilization by sourdough fermentation”;
12 Dicembre 2010, Grottaglie (TA)	Congresso nazionale “Conoscere la celiachia, degustarne la quotidianità”,	Lievitazione naturale: nuove prospettive nel settore degli alimenti gluten free”;
Aci Castello – Cannizzaro (CT), 11-13 maggio 2011.	8° Convegno AISTEC - Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali: biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione	“Prolungamento della shelf-life dei lievitati da forno mediante l’utilizzo da forno mediante l’utilizzo di matrici vegetali e starter selezionati per l’attività antifungina”
Parma, 8-9 giugno 2011.	9° Forum BCI “Bakery and confectionary innovation forum –“Innovation and Nutrition”	“Safety for patients with celiac disease of baked goods made of wheat flour hydrolyzed during food processing”;
26-28 Ottobre 2011, Milano	1 st International Conference on Microbial Diversity 2011: Environmental, stress and adaptation	Effect of gluten-free diet on the duodenal and faecal microbiota of celiac children”
29 ottobre 2011, Nuoro	Convegno “La tolleranza al glutine: diagnosi e terapia”,	Nuove prospettive nel settore degli alimenti gluten free
3 Dicembre 2011, Castellana Grotte, BA	Controversie in tema di malattia celiaca	Lievitazione naturale e innovazione nel settore degli alimenti gluten free
7-9 May 2012, Rome, Italy	5th international Dietary Fibre Conference	Use of micronized by-products from debranned durum wheat and sourdough fermentation to enhance the nutritional, texture and sensory features of white bread
Bari 26-28 giugno 2012	III Convegno Nazionale SIMTREA	Degradation of immunogenic gluten peptides by sourdough lactobacilli: how to obtain baked goods of wheat flour safe for celiacs
Helsinki, Finland, 10-12 October 2012	V Symposium on Sourdough “Cereal Fermentation for Future Foods”	Set up of a biotechnological protocol for the production of mild-gluten wheat flour bread by sourdough fermentation
Bergamo, 12-14 Giugno 2013,	9° Convegno AISTEC “Un mondo di cereali, Potenzialità e Sfide”	Uso di batteri lattici selezionati e lievitazione naturale per la sintesi di peptidi bioattivi in farine di cereali e pseudocereali
San Salvador de Jujuy, Argentina, 28-29 Novembre 2013	Simposio Internacional Quinoa	Sourdough as tool to exploit the nutritional value of cereals and pseudocereals
3-15 Aprile 2014, Buenos Aires, Argentina	Giornate del CUIA (Consorzio Interuniversitario Italiano per l'Argentina) in Argentina	“La fermentazione lattica come strumento per migliorare le caratteristiche funzionali della quinoa”.
Molfetta, 27.11.2014	Congresso “Marchi e Brevetti, Ingegno e Tutela”.	“Ricerca e Innovazione nell’agroalimentare”;
Brescia 1-6 Dicembre 2014	La civiltà del pane, Convegno Internazionale di studio	“Pane e salute, un binomio per la vita”

Baggiovara MO, 18-19 giugno 2015	BCI forum 2015	“Miglioramento della qualità nutrizionale e funzionale dei lievitati da forno mediante l’uso del lievito naturale”
1-3 Luglio 2015. Milano	ICC/AISTEC Conference at the World Expo Milan 2015"Grains for feeding the world"	“Wheat milling by-products and sourdough fermentation: nutritional, functional and technological advantages”;
July 11-14, 2015, Chicago, IL USA	IFT (Institute of Food Technologists) Annual Meeting & Food Expo,	“Cereal fermentation for gluten-free products: the potential of sourdough biotechnology”
Bologna 15.9.2015	Nuovi Trend in Gastroenterologia	Nuovi Alimenti
Nantes, France, 30.09.2015-02.10.2015	VI Sourdough Symposium, Understanding natural complexity	“Sourdough fermentation of Italian legumes: nutritional and functional advantages”
Brussel, Belgium, 13.10.2015	SUSFOOD European Annual Meeting	Novel multifunctional plant protein ingredients with bioprocessing
18-21.10.2015 Minneapolis, Minnesota USA	AACC International Centennial Meeting	“Lactic fermentation as a tool for improving the nutritional quality of cereal and legume proteins”
Ostuni (BR, Italia) 19.03.2017.	BIOL – International Prize	“Lievitazione naturale, tradizione ed innovazione”
Bari, 13.09.2017.	81ª Fiera del Levante, Bari – Incontri Slowfood/Latitudine 41	“L’innovazione e la ricerca nell’agroalimentare: caso Puglia. Produrre conoscenze per le imprese.”
Bari, 14.09.2017.	81ª Fiera del Levante, Bari – Salone del Biologico – Bio –workshops	“Materie prime, agenti lievitanti e caratteristiche organolettiche dei lievitati da forno”
Roma, 22-24 Novembre 2017.	11° Convegno Aistec “I cereali per un sistema agroalimentare di qualità”	Impiego di batteri lattici e farina di fava per il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e funzionali di prodotti a base di frumento
Alghero, 26 maggio 2018	Convegno Internazionale “Il lievito madre: uno scrigno di biodiversità microbica da salvare e valorizzare”	“Lievito naturale e farine non convenzionali”.
6-8 June 2018, Cork – Ireland;	7th International Symposium on Sourdough “Sourdough for health”,	“Sourdough fermentation and bread digestibility: an in vivo perspective”
Bari, 13 dicembre 2018	Terra Madre Day – evento Slowfood/Ant/Eataly - Grani antichi e cereali: tradizione e innovazione	“Lievito naturale e sfarinati alternative al frumento”
Bari, 7 marzo 2019.	Congresso: L’altra Faccia del vino: l’antico e il moderno per la vinificazione.	Trend e aspettative future nel settore dei lieviti selezionati per l’enologia.
9-10 May 2019, Lucerne, Switzerland.	Richemont Sourdough Summit	“Sourdough fermentation processes applied to non-wheat ingredients: nutritional, functional and technological effects”.
9-10 May 2019, Lucerne, Switzerland.	Richemont Sourdough Summit	Novel nutritional insights on sourdough fermentation
17-18 June 2019, Espoo, Finland.	HealthGrainForum HGF Workshop 2019 & Kaisa Poutanen's Honorary Symposium	Sourdough fermentation applied to legumes and other non-wheat flours: nutritional and functional insights
Bolzano, NOI Techpark, 19th June 2019	From Bread, Cheese and Wine Sciences to Processing and Tasting	Novel nutritional insights on sourdough fermentation
7-11 July 2019, Glasgow, Scotland, UK	FEMS 2019. 8 th Congress of European Microbiologists	“Lactic acid bacteria fermentation as a tool to improve the antioxidant properties of brewers' spent grain”
15.11.2019, Bari	“Conoscere e valorizzare le produzioni agroalimentari: tra food e novel food” (EIT Food 2019).	“Biotecnologie innovative per la produzione di alimenti di qualità”
11.12.2019, St. Petersburg, Russia	“Biotechnological functionalization of bakery waste” International Meeting	Waste bread as substrate for LAB growth: GABA synthesis, antioxidant activity, and probiotic survival

Sezione X – Pubblicazioni scientifiche (Allegato n.17)

Xa – Sommario

<i>Tipo</i>	<i>Numero</i>	<i>Database</i>	<i>Dal</i>	<i>al</i>
Articoli su riviste a diffusione internazionale indicizzate ISI	110	Scopus	2003	oggi
Articoli su riviste a diffusione nazionale	12			
Abstract/Proceedings	71			
Capitoli di libro indicizzati	8	Scopus		
Capitoli di libro non indicizzati	12			
Brevetti	9*	*con 20 distinte estensioni complessive riportate su <i>google patents</i>		

<i>Total Impact factor (calcolato sulla base dell'anno di pubblicazione)</i>	354,212
<i>Impact factor medio</i>	3,249
<i>Citazioni totali</i>	4837 (scopus) 6815 (google scholar)
<i>Citazioni medie</i>	41 (scopus)
<i>Hirsch (H) index</i>	45 (scopus); 51 (google scholar)
<i>Normalized H index*</i>	2,81

*H index divided by the academic seniority.

Xb – pubblicazioni su riviste internazionali

Su 114 pubblicazioni di seguito elencate, il Prof. Rizzello è
 - autore per la corrispondenza per 27 (quando sottolineato)
 - ultimo autore per 25
 - primo autore per 27

1) Minervini F., Algaron F., **Rizzello C.G.**, Fox P.F., Monnet V., Gobbetti M. 2003. Angiotensin I-converting-enzyme-inhibitory and antibacterial peptides from *Lactobacillus helveticus* PR4 proteinase- hydrolyzed caseins of milk from six species. *Applied and Environmental Microbiology*, 69:5297-5305.

2) Gobbetti M., Minervini F., **Rizzello C.G.** 2004. Angiotensin I-converting-enzyme-inhibitory and antimicrobial bioactive peptides. *International Journal of Dairy Technology*, 57:173-187.

3) Minervini F., **Rizzello C.G.**, Gobbetti M. 2004. Lactic acid bacteria: a tool to produce bioactive peptides. *Current Topics in Peptide & Protein Research*, 6:245-257.

4) **Rizzello C.G.**, Losito I., Gobbetti M., Carbonara T., De Bari M.D., Zambonin P.G. 2005. Antibacterial activities of peptides from the water-soluble extracts of Italian cheese varieties. *Journal of Dairy Science*, 88:2348-2360.

5) Lavermicocca P., Valerio F., Lonigro S.L., De Angelis M., Morelli L., Callegari M.L., **Rizzello C.G.**, Visconti A. 2005. Study of Adhesion and Survival of Lactobacilli and Bifidobacteria on Table Olives with the Aim of Formulating a New Probiotic Food. *Applied and Environmental Microbiology*, 71: 4233-4240.

- 6) De Angelis M., **Rizzello C.G.**, Fasano A., Clemente M.G., De Simone C., De Vincenzi M., Losito I., Gobbetti M. 2006. VSL#3 probiotic preparation has the capacity to hydrolyze gliadin polypeptides responsible for celiac sprue. *Biochimica et Biophysica Acta- Molecular Basis of Disease*, 1762: 80-93.
- 7) **Rizzello C.G.**, De Angelis M., Coda R., Gobbetti M. 2006. Use of selected sourdough lactic acid bacteria to hydrolyze wheat and rye proteins responsible for cereal allergy. *European Food Research and Technology*, 223:405-411.
- 8) De Angelis M., Coda R., Silano M., Minervini F., **Rizzello C.G.**, Di Cagno R., Vicentini O., De Vincenzi M., Gobbetti M. 2006. Fermentation by selected sourdough lactic acid bacteria to decrease the intolerance to rye flour. *Journal of Cereal Science* 43:301-314.
- 9) Losito I., Carbonara T., De Bari M.D., Gobbetti M., Palmisano F., **Rizzello C.G.**, Zambonin P.G. 2006. Identification of antimicrobial peptides in cheese by electrospray ionization-ion trap mass spectrometry coupled to two-dimensional liquid chromatographic separation. *Rapid Communications in Mass Spectrometry* 20:447-454.
- 10) Gobbetti M., **Rizzello C.G.**, Di Cagno R., De Angelis M. 2007. Sourdough lactobacilli and celiac disease. *Food Microbiology*, 24:187-196.
- 11) De Angelis M., **Rizzello C.G.**, Scala E., De Simone C., Farris G.A., Turrini F., Gobbetti M. 2007. Probiotic preparation has the capacity to hydrolyze wheat protein responsible for food allergy. *Journal of Food Protection*, 70:135-144.
- 12) **Rizzello C.G.**, De Angelis M., Di Cagno R., Camarca A., Silano M., Losito I., De Vincenzi M., De Bari M.D., Palmisano F., Maurano F., Gianfrani C., Gobbetti M. 2007. Highly efficient gluten degradation by lactobacilli and fungal proteases during food processing: new perspectives for celiac disease. *Applied and Environmental Microbiology*, 73: 4499-4507.
- 13) Di Cagno R., Miracle R.E., De Angelis M., Minervini F., **Rizzello C.G.**, Drake M., Fox P.F., Gobbetti M. 2007. Compositional, microbiological, biochemical, volatile profile and sensory characterization of four Italian semi-hard goats' cheeses. *Journal Dairy Research*, 74:468-477.
- 14) Siragusa S., De Angelis M., Di Cagno R., **Rizzello C.G.**, Coda R., Gobbetti M. 2007. Synthesis of γ -aminobutyric acid (GABA) by lactic acid bacteria isolated from Italian cheese varieties. *Applied Environmental Microbiology*, 73: 7283-7290.
- 15) De Angelis M., **Rizzello C.G.**, Alfonsi G., Arnault P., Cappelle S., Tossut P., Di Cagno R., Gobbetti M. 2007. Use of sourdough lactobacilli and oat fibre to decrease the glycemic index of white wheat bread. *British Journal of Nutrition*, 98:1196-1205.
- 16) Di Cagno R., **Rizzello C.G.**, De Angelis M., Cassone A., Giuliani G., Benedusi A, Limitone A., Gobbetti M. 2008. Use of Selected Sourdough for Enhancing the Nutritional and Sensory Properties of Gluten-Free Bread. *Journal of Food Protection*. 71:1491-1495.
- 17) De Angelis M., Damiano N., **Rizzello C.G.**, Cassone A., Di Cagno R., Gobbetti M. 2009. Sourdough fermentation as a tool for the manufacture of low-glycemic index white wheat bread enriched in dietary fibre. *European Food Research and Technology*, 229:593-601.
- 18) **Rizzello C.G.**, Cassone A., Di Cagno R., Gobbetti M. 2008. Synthesis of Angiotensin I-Converting Enzyme (ACE)-inhibitory peptides and γ -aminobutyric acid (GABA) during sourdough fermentation by selected lactic acid bacteria. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56:6936-43.
- 19) M'hir S., **Rizzello C.G.**, Di Cagno R., Cassone A., Hamdi M. 2009. Use of selected enterococci and *Rhizopus oryzae* proteases to hydrolyse wheat proteins responsible for celiac disease. *Journal of Applied Microbiology*, 106:421-431.
- 20) Coda R., **Rizzello C.G.**, Nigro F., De Angelis M., Arnault P., Gobbetti M. 2008. Long-term fungi inhibitory activity of water-soluble extract from *Phaseolus vulgaris* cv Pinto and sourdough lactic acid bacteria during bread storage. *Applied and Environmental Microbiology*. 74:7391-7398.

- 21) **Rizzello C.G.**, Coda R., De Angelis M., Di Cagno R., Carnevali P., Gobbetti M. 2009. Long-term fungi inhibitory activity of water-soluble extract from *Amaranthus* spp. seeds during storage of gluten-free and wheat flour breads. *International Journal of Food Microbiology*, 131:189–196.
- 22) Di Cagno R., Surico R. F., Minervini G., De Angelis M., **Rizzello C.G.**, Gobbetti M. 2009. Use of autochthonous starters to ferment red and yellow peppers (*Capsicum annum* L.) to be stored at room temperature. *International Journal of Food Microbiology*, 130:108-116.
- 23) Coda R., Nionelli L., **Rizzello C.G.**, De Angelis M., Tossut P., Gobbetti M. 2010. Spelt and emmer flours: characterization of the lactic acid bacteria microbiota and selection of mixed autochthonous starters for bread making. *Journal of Applied Microbiology*, 108:925-935.
- 24) Di Cagno R., **Rizzello C.G.**, Gagliano F., Ricciuti P., Ndagijimana M., Francavilla R., Guerzoni M. E., Crecchio C., Gobbetti M., De Angelis M. 2009. Different Fecal Microbiotas and Volatile Organic Compounds in Treated and Untreated Children with Celiac Disease. *Applied and Environmental Microbiology*, 75: 3963-3971.
- 25) **Rizzello C.G.**, Nionelli L., Coda R., De Angelis M., Gobbetti M. 2010. Effect of sourdough fermentation on stabilization, and chemical and nutritional characteristics of wheat germ. *Food Chemistry*, 119:1079-1089.
- 26) Di Cagno R., Cardinali G., Minervini G., Antonielli L., **Rizzello C.G.**, Ricciuti P., Gobbetti M. 2010. Taxonomic structure of the yeasts and lactic acid bacteria microbiota of pineapple (*Ananas comosus* L. Merr.) and use of autochthonous starters for minimally processing. *Food Microbiology*, **27:381-389**.
- 27) Di Cagno R., Mazzacane F., **Rizzello C.G.**, De Angelis M., Giuliani G., Meloni M., De Servi B., Gobbetti M. 2010. Synthesis of γ -aminobutyric acid (GABA) by *Lactobacillus plantarum* DSM19463: Functional grape must beverage and dermatological applications. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 86: 731-741.
- 28) De Angelis M., Cassone A., **Rizzello C. G.**, Gagliardi F., Minervini F., Calasso M., Di Cagno R., Francavilla R., Gobbetti M. 2010. Mechanism of degradation of immunogenic gluten epitopes from *Triticum turgidum* L. var. *durum* by sourdough lactobacilli and fungal proteases. *Applied And Environmental Microbiology*, 76:508–518.
- 29) Coda R., **Rizzello C.G.**, Gobbetti M. 2010. Use of sourdough fermentation and pseudo-cereals and leguminous flours for the making of a functional bread enriched of γ -aminobutyric acid (GABA). *International Journal of Food Microbiology*, 137: 236-245.
- 30) **Rizzello C.G.**, Nionelli L, Coda R, Di Cagno R, Gobbetti M. 2010. Use of sourdough fermented wheat germ for enhancing the nutritional, texture and sensory characteristics of the white bread. *European Food Research And Technology*, **230: 645-654**.
- 31) De Angelis M., Di Cagno R., Minervini F., **Rizzello C.G.**, Gobbetti M. 2010. Two-dimensional electrophoresis and IgE-mediated food allergy. *Electrophoresis*, 31:1-11.
- 32) Minervini F., De Angelis M., Di Cagno R., Pinto D., Siragusa S., **Rizzello C.G.**, Gobbetti M. 2010. Robustness of *Lactobacillus plantarum* starters during daily propagation of wheat flour sourdough type I. *Food Microbiology*, 27:897-908.
- 33) Di Cagno R., Barbato M., Di Camillo C., **Rizzello C.G.**, De Angelis M., Giuliani G., De Vincenzi M., Gobbetti M., and Cucchiara S. 2010. Gluten-free sourdough wheat baked goods appear safe for young celiac patients: a pilot study. *Journal of Pediatric Gastroenterology & Nutrition*. 51: 777–783.
- 34) Di Cagno R., Mazzacane F, **Rizzello C.G**, Vincentini O., Silano M., Giuliani G., De Angelis M., Gobbetti M. 2010. Synthesis of isoflavone aglycones and equol in soy milks fermented by food-related lactic acid bacteria and their effect on human intestinal Caco-2 cells. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 58:10338-46.
- 35) Coda R., **Rizzello C.G.**, Trani A., Gobbetti M. 2011. Manufacture And Characterization Of Functional Emmer Beverages Fermented By Selected Lactic Acid Bacteria. *Food Microbiology*, 28:526-536.
- 36) Greco L., Gobbetti M., Auricchio R., Di Mase R., Landolfi F., Paparo F., Di Cagno R., De Angelis M., **Rizzello C.G.**, Cassone A., Terrone G., Timpone L., D'aniello M.D., Maglio M., Troncone R., Auricchio S. 2011. Safety for celiac patients of baked goods made of wheat flour hydrolyzed during food processing. *Clinical Gastroenterology and Hepatology*, 9: 24-29.

- 37) Di Cagno R., Minervini G., **Rizzello C. G.**, Lovino R., Servili M., Taticchi A., Urbani S., Gobbetti M. 2011. Exploitation of sweet cherry (*Prunus avium* L.) puree added of stem infusion through fermentation by selected autochthonous lactic acid bacteria. *Food Microbiology*, 28: 900-909.
- 38) **Rizzello C.G.**, Cassone A., Coda R., Gobbetti M. 2011. Antifungal activity of sourdough fermented wheat germ used as an ingredient for bread making. *Food Chemistry*, 127: 952-959.
- 39) Di Cagno R., Minervini G., **Rizzello C. G.**, De Angelis M., Gobbetti M.. 2011. Effect of lactic acid fermentation on antioxidant, texture, color and sensory properties of red and green smoothies. *Food Microbiology*, 28:1062-1071.
- 40) Coda R., Di Cagno R., **Rizzello C.G.**, Nionelli L., Edema M.O., Gobbetti M. 2011. Utilization of african grains for sourdough bread making. *Journal of Food Science*, 76: M329–M335.
- 41) Servili M., **Rizzello C.G.**, Taticchi A., Esposto S., Urbani S., Mazzacane F., Di Maio I., Selvaggini R., Gobbetti M., Di Cagno R. 2011. Functional milk beverage fortified with phenolic compounds extracted from olive vegetation water, and fermented with functional lactic acid bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 147:45-52.
- 42) Coda R., Cassone A., **Rizzello C.G.**, Nionelli L., Cardinali G., Gobbetti M. 2011. Antifungal activity of *Wickerhamomyces anomalus* and *Lactobacillus plantarum* during sourdough fermentation: identification of novel compounds and long-term effect during storage of wheat bread. *Applied And Environmental Microbiology*, 77: 3484-3492.
- 43) **Rizzello C.G.**, Nionelli L., Coda R., Gobbetti M. 2012. Synthesis of the cancer preventive peptide lunasin by lactic acid bacteria during sourdough fermentation. *Nutrition and Cancer: An International Journal*. 64:111-120.
- 44) **Rizzello C.G.**, Coda R., Mazzacane F., Minervini D., Gobbetti M. 2012. Micronized by-products from debranned durum wheat and sourdough fermentation enhanced the nutritional, textural and sensory features of bread. *Food Research International*, 46:304-313.
- 45) Coda R., **Rizzello C.G.**, Pinto D., Gobbetti M. 2012. Selected lactic acid bacteria synthesize antioxidant peptides during sourdough fermentation of cereal flours. *Applied Environmental Microbiology*, 78:1087-1096.
- 46) Vitali, B., Minervini, G., **Rizzello C.G.**, Spisni E., Maccaferri, S., Brigidi P., Gobbetti M., Di Cagno R. 2012. Novel probiotic candidates for humans isolated from raw fruits and vegetables. *Food Microbiology*, 31:116-125.
- 47) Coda R., **Rizzello C.G.**, Di Cagno R., Trani A., Cardinali G., Gobbetti M. 2013. Antifungal activity of *Meyerozyma guilliermondii*: identification of active compounds synthesized during dough fermentation and their effect on long-term storage of wheat bread. *Food Microbiology*, 33: 243-251.
- 48) Nejati F., **Rizzello C.G.**, Di Cagno R., Sheikh-Zeinoddin M., Diviccaro A., Minervini F., Gobbetti M. 2013. Manufacture of a functional fermented milk enriched of Angiotensin-I Converting Enzyme (ACE)-inhibitory peptides and gamma-amino butyric acid (GABA). *LWT - Food Science and Technology* 51:183-189.
- 49) Filannino P., Azzi L., Cavoski I., Vincentini O., **Rizzello C.G.**, Gobbetti M., Di Cagno R. 2013. Exploitation of the health-promoting and sensory properties of organic pomegranate (*Punica granatum* L.) juice through lactic acid fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 163:184-92.
- 50) **Rizzello C.G.**, Coda R., Sánchez Macías D., Pinto D., Marzani B., Filannino P., Giuliani G., Paradiso V. M., Di Cagno R., Gobbetti M. 2013. Lactic acid fermentation as a tool to enhance the functional features of *Echinacea* spp. *Microbial Cell Factories*, 12: 44.
- 51) **Rizzello C.G.**, Mueller T., Coda R., Reipsch F., Nionelli L., Curiel J.A., Gobbetti M. 2013. Synthesis of 2-methoxy benzoquinone and 2,6-dimethoxybenzoquinone by selected lactic acid bacteria during sourdough fermentation of wheat germ. *Microbial Cell Factories* 12, art. n.105.
- 52) Gobbetti M., **Rizzello C.G.**, Di Cagno R., De Angelis M. 2014. How the sourdough may affect the functional features of leavened baked goods. *Food Microbiology*, 37: 30-40.

- 53) **Rizzello C.G.**, Curiel J.A., Nionelli L., Vincentini O., Di Cagno R., Silano M., Gobbetti M., Coda R. 2014. Use of fungal proteases and selected sourdough lactic acid bacteria for making wheat bread with an intermediate content of gluten. *Food Microbiology*, 37:59-68.
- 54) Curiel J.A., Coda R., Limitone A., Katina K., Raulio M., **Rizzello C.G.**, Gobbetti M. 2014. Manufacture and characterization of pasta made with wheat flour rendered gluten-free using fungal proteases and selected sourdough lactic acid bacteria. *Journal of Cereal Science*, 59:79-87.
- 55) Di Cagno R., De Pasquale I., De Angelis M., Buchin S., **Rizzello C.G.**, Gobbetti M. 2014. Use of microparticulated whey protein concentrate, exopolysaccharide-producing *Streptococcus thermophilus*, and adjunct cultures for making low-fat Italian Caciotta-type cheese. *Journal of Dairy Science*, 97:72-84.
- 56) Coda R., di Cagno R., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** 2014. Sourdough lactic acid bacteria: exploration of non-wheat cereal-based fermentation. *Food Microbiology*, 37:51-58.
- 57) **Rizzello C.G.**, Filannino P., Di Cagno R., Calasso M., Gobbetti M. 2014. Quorum sensing regulation of constitutive plantaricin by *Lactobacillus plantarum* strains under vegetables and fruits model system. *Applied Environmental Microbiology*, 80:777-787.
- 58) Coda R., **Rizzello C.G.**, Curiel J.A., Poutanen K., Katina K. 2014. Effect of bioprocessing and particle size on the nutritional properties of wheat bran fractions. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 25:19-27.
- 59) Filannino P., Cardinali G., **Rizzello C. G.**, Buchin S., De Angelis M., Gobbetti M., Di Cagno R. 2014. Metabolic Responses of *Lactobacillus plantarum* Strains during Fermentation and Storage of Vegetable and Fruit Juices. *Applied Environmental Microbiology*, 80: 2206-2215.
- 60) **Rizzello C.G.**, Calasso M., Campanella D., De Angelis M., Gobbetti M. 2014. Use of sourdough fermentation and mixture of wheat, chickpea, lentil and bean flours for enhancing the nutritional, texture and sensory characteristics of white bread. *International Journal of Food Microbiology*, 180:78-87.
- 61) Nionelli L., Coda R., Curiel J.A., Poutanen K., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** 2014. Manufacture and characterization of a yogurt-like beverage made with oat flakes fermented by selected lactic acid bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 185:17-26.
- 62) Nionelli L., Curri N., Curiel J.A., Di Cagno R., Pontonio E., Cavoski I., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** 2014. Exploitation of Albanian wheat cultivars: characterization of the flours and lactic acid bacteria microbiota, and selection of starters for sourdough fermentation. *Food Microbiology*, 44: 96-107.
- 63) Coda R., Melama L., **Rizzello C.G.**, Curiel J.A., Juhani Sibakov, Holopaine U., Pulkkinen M., and Sozer N. 2015. Effect of air classification and fermentation by *Lactobacillus plantarum* VTT E-133328 on faba bean (*Vicia faba* L.) flour nutritional properties. *International Journal of Food Microbiology*. 193: 34-42.
- 64) Pontonio E., Nionelli L., Curiel J.A., Sadeghi A., Di Cagno R., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** 2015. Iranian wheat flours from rural and industrial mills: exploitation of the chemical and technology features, and selection of autochthonous sourdough starters for making breads. *Food Microbiology*, 47: 99-110.
- 65) Curiel J.A., Coda R., Centomani I., Summo C., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** 2015. Exploitation of the nutritional and functional characteristics of traditional Italian legumes: the potential of sourdough fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 196:51-61.
- 66) Coda R., Katina K., **Rizzello C.G.** 2015. Bran bioprocessing for enhanced functional properties. *Current Opinion in Food Science*, 1: 50-55.
- 67) **Rizzello C.G.**, Cavoski I., Turk J., Ercolini D., Nionelli L., Pontonio E., De Angelis M., De Filippis F., Gobbetti M., Di Cagno R. 2015. The organic cultivation of *Triticum turgidum* spp. durum reflects on the axis flour, sourdough fermentation and bread. *Applied and Environmental Microbiology* doi: 10.1128/AEM.04161-14.
- 68) **Rizzello C.G.**, Lavecchia A., Gramaglia V., Gobbetti M. 2015. Long-term fungal inhibitory activity of *Pisum sativum* flour hydrolysate during storage of wheat flour bread. *Applied and Environmental Microbiology*, 81, 4195-206.

- 69) Curiel J.A., Pinto D., Marzani B., Filannino P., Farris G.A., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** 2015. Lactic acid fermentation as a tool to enhance the antioxidant properties of *Myrtus communis* berries. *Microbial Cell Factories*, 14:67.
- 70) De Angelis M., Campanella D., Cosmai L., Summo C., **Rizzello C.G.**, Caponio F. 2015. Microbiota and metabolome of Un-started and started Greek-type fermentation of Bella di Cerignola table olives. *Food Microbiology*; 52. DOI:10.1016/j.fm.2015.06.002.
- 71) Arte E., **Rizzello C.G.**, Verni M., Nordlund E., Katina K., Coda R. 2015. Impact of enzymatic and microbial bioprocessing on protein modification and nutritional properties of wheat bran. 2015. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63: 8685-8693
- 72) **Rizzello C.G.**, Hernández-Ledesma B., Fernández-Tomé S., Curiel J.A., Pinto D., Marzani B., Coda R., Gobbetti M. 2015. Italian legumes: effect of sourdough fermentation on lunasin-like polypeptides. *Microbial Cell Factories* 14:168.
- 73) **Rizzello C.G.**, Lorusso A., Montemurro M., Gobbetti M. 2016. Use of sourdough made with quinoa (*Chenopodium quinoa*) flour and autochthonous selected lactic acid bacteria for enhancing the nutritional, textural and sensory features of white bread. *Food Microbiology* 56, 1-13.
- 74) Mamhoud A., Nionelli L., Bouzaine T., Hamdi M., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** 2016. Selection of lactic acid bacteria isolated from Tunisian cereals and exploitation of the use as starters for sourdough fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 225, 9-19.
- 75) **Rizzello C.G.**, Montemurro M., Gobbetti M., 2016. Characterization of the bread made with durum wheat semolina rendered gluten free by sourdough biotechnology in comparison with commercial gluten free products. *Journal of Food Science*, doi:10.1111/1750-3841.13410.
- 76) Pontonio E., **Rizzello C.G.**, Di Cagno R., Dousset X., Clément H., Filannino P., Onno B., Gobbetti M., 2016. How organic farming of wheat may affect the sourdough and the nutritional and technological features of leavened baked goods. *International Journal of Food Microbiology*, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.07.013
- 77) **Rizzello C.G.**, Losito I, Facchini L., Katina K., Palmisano F., Gobbetti M., Rossana C. 2016. Degradation of vicine, convicine and their aglycones during fermentation of faba bean flour. *Scientific Reports*, 6:32452, DOI: 10.1038/srep32452
- 78) Clodoveo ML, Dipalmo T, **Rizzello CG**, Corbo F, Crupi P, 2016. Emerging technology to develop novel red winemaking practices: an overview, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 38 (2016) 41–56
- 79) Nionelli, L, **Rizzello CG**. 2016. Sourdough-Based Biotechnologies for the Production of Gluten-Free Foods. *Foods*, 5, 65; doi:10.3390/foods5030065
- 80) **Rizzello CG**, Tagliazucchi D, Babini E, Sefora Rutella G, Taneyo Saa DL, Gianotti A. 2016 Bioactive peptides from vegetable food matrices: Research trends and novel biotechnologies for synthesis and recovery. *Journal of Functional Foods*, 27, 549–569.
- 81) **Rizzello CG**, Lorusso A, Russo V, Pinto D, Marzani B, Gobbetti M. 2017. Improving the antioxidant properties of quinoa flour through fermentation with selected autochthonous lactic acid bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 241, 252-261
- 82) **Rizzello CG**, Verni M, Koivula A, Montemurro M, Seppa L, Kemell M, Katina K, Coda R, Gobbetti M. 2017. Influence of fermented faba bean flour on the nutritional, technological and sensory quality of fortified pasta. *Food and Function*, 8:860-871.
- 83) **Rizzello CG**, Verni M, Bordignon S, Gramaglia V, Gobbetti M. 2017 Hydrolysate from a mixture of legume flours with antifungal activity as an ingredient for prolonging the shelf-life of wheat bread. *Food Microbiology* 64, 72-82.
- 84) Lorusso A, Verni M, Montemurro M, Coda R, Gobbetti M, **Rizzello CG**. 2017. Use of fermented quinoa flour for pasta making and evaluation of the technological and nutritional features. *LWT - Food Science and Technology* 78, 215-221

- 85) Campanella D., **Rizzello C.G.**, Fasciano C, Gambacorta G, Pinto D, Marzani B, Scarano N, De Angelis M, Gobbetti M. 2017 Exploitation of grape marc as functional substrate for lactic acid bacteria and bifidobacteria growth and enhanced antioxidant activity. *Food Microbiology* 65, 25–35.
- 86) Coda R., Kianjam M, Pontonio E, Verni M, Di Cagno R, Katina K, **Rizzello CG**, Gobbetti M (2017). Sourdough-type propagation of faba bean flour: Dynamics of microbial consortia and biochemical implications. *International Journal of Food Microbiology*, 248: 10-21.
- 87) Gobbetti M, Pontonio E, Filannino P, **Rizzello CG**, De Angelis M, Di Cagno R (2017) How to improve the gluten-free diet: The state of the art from a food science perspective. *Food Research International*, <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.04.010>
- 88) Coda R, Varis J, Verni M, **Rizzello CG**, Katina K (2017) Improvement of the protein quality of wheat bread through faba bean sourdough addition. *LWT-Food Science and Technology*, 82, 296-302.
- 89) Francavilla R, De Angelis M, **Rizzello CG**, Cavallo N, Dal Bello F, Gobbetti M (2017). Selected probiotic lactobacilli have the capacity to hydrolyze gluten peptides during simulated gastro-intestinal digestion. *Applied and Environmental Microbiology*, 83: e00376-17
- 90) Pontonio E., Lorusso A., Gobbetti M., **Rizzello CG**. (2017) Use of fermented milling by-products as functional ingredient to develop a low-glycaemic index bread. *Journal of Cereal Science*, 77, 235-242.
- 91) Verni M., Wang C., Montemurro M., De Angelis M., Katina K., **Rizzello CG**, Coda R. (2017) Exploring the Microbiota of Faba Bean: functional characterization of lactic acid bacteria. *Frontiers in Microbiology*, 8: 2461.
- 92) Nionelli L, Pontonio E, Gobbetti M, **Rizzello CG**. (2018) Use of hop extract as antifungal ingredient for bread making and selection of autochthonous resistant starters for sourdough fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 266:173-182.
- 93) Lorusso A., Coda R, Montemurro M., **Rizzello CG** (2018) Use of Selected Lactic Acid Bacteria and Quinoa Flour for Manufacturing Novel Yogurt-Like Beverages; *Foods* 2018, 7(4), 51
- 94) Nionelli L, Montemurro M, Pontonio E, Verni M, Gobbetti M, **Rizzello CG**. (2018) Pro-technological and functional characterization of autochthonous lactic acid bacteria to be used as starters for hemp (*Cannabis sativa L.*) sourdough fermentation and wheat bread fortification. *International Journal of Food Microbiology*, 279, 14-25
- 95) Coda, R., Xu, Y., Moreno, D.S., Mojzita, D., Nionelli, L., **Rizzello, C.G.**, Katina, K. (2018) Performance of *Leuconostoc citreum* FDR241 during wheat flour sourdough type I propagation and transcriptional analysis of exopolysaccharides biosynthesis genes. *Food Microbiology*, 76, December 2018, 164-172.
- 96) Gobbetti M, Pontonio E, Filannino P, **Rizzello CG**, De Angelis M (2018) How to improve the gluten-free diet: The state of the art from a food science perspective. *Food Research International* 110, 22-32
- 97) Gobbetti, M., De Angelis, M., Di Cagno, R., Calasso, M., Archetti, G., **Rizzello, C.G.** (2019) Novel insights on the functional/nutritional features of the sourdough fermentation, *International Journal of Food Microbiology*, 302, 103-113.
- 98) **Rizzello C.G.**, Coda R., Wang Y., Verni M., Kajala I., Katina K., Laitila A. (2019) Characterization of indigenous *Pediococcus pentosaceus*, *Leuconostoc kimchii*, *Weissella cibaria* and *Weissella confusa* for faba bean bioprocessing. *International Journal of Food Microbiology*, 302, 24-34.
- 99) Montemurro M., Pontonio E., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** (2019). Investigation of the nutritional, functional and technological effects of the sourdough fermentation of sprouted flours. *International Journal of Food Microbiology*, 302, 47-58.
- 100) Palla M., Agnolucci M., Calzone A, Giovannetti M., Di Cagno R., Gobbetti M., **Rizzello C.G.**, Pontonio E. (2019). Exploitation of autochthonous Tuscan sourdough yeasts as potential starters. *International Journal of Food Microbiology*, 302, 59-68
- 101) De Angelis M, Minervini F, Siragusa S, **Rizzello CG**, Gobbetti M (2019) Wholemeal wheat flours drive the microbiome and functional features of wheat sourdoughs. *International Journal of Food Microbiology*, 302, 35-46.

- 102) De Bellis P, **Rizzello C.G.**, Sisto A, Valerio F, Lonigro S.L., Conte A, Lorusso V, Lavermicocca P (2019) Use of a selected *Leuconostoc citreum* strain as a starter for making a “yeast-free” bread. *Foods*, 8(2), 70.
- 103) Pontonio E., Dingo C., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** (2019) Maize milling by-products: from food wastes to functional ingredients through lactic acid bacteria fermentation. *Frontiers in Microbiology*, 10, 561, doi: 10.3389/fmicb.2019.00561
- 104) Verni M., **Rizzello C.G.**, Coda R. (2019) Fermentation biotechnology applied to cereal industry by-products: nutritional and functional insights. *Frontiers in Nutrition*, 6, doi: 10.3389/fnut.2019.00042
- 105) Montemurro M., Coda R., **Rizzello C.G.** (2019) Recent advances in the use of sourdough biotechnology in pasta making, *Foods*, 8(4), 129
- 106) Pontonio E., Montemurro M., Pinto D., Marzani B., Trani A., Ferrara G., Mazzeo A., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** (2019) Lactic acid fermentation of pomegranate juice as a tool to improve antioxidant activity. *Frontiers in Microbiology*, 10, 1550, <https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.01550>
- 107) Gobbetti M., De Angelis M., Di Cagno R., Polo A., **Rizzello C.G.** (2019) The sourdough fermentation is the powerful process to exploit the potential of legumes, pseudo-cereals and milling by-products in baking industry. *Critical reviews in food science and nutrition*, 1-16, DOI: 10.1080/10408398.2019.1631753
- 108) Verni M., De Mastro G., De Cillis F., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** (2019). Lactic acid bacteria fermentation to exploit the nutritional potential of Mediterranean faba bean local biotypes. *Food Research International*, 108571
- 109) Sozer N., Melama L., Silbir S., **Rizzello C.G.**, Flander L., Poutanen K. (2019) Lactic acid fermentation as a pre-treatment process for faba bean flour and its effect on textural, structural properties of protein-enriched gluten-free faba bean breads, *Foods*, 8(10), E431
- 110) Verni M., Verardo V., **Rizzello C.G.** (2019) How fermentation affects the antioxidant properties of cereals and legumes. *Foods*, 8(9), 362
- 111) **Rizzello C.G.**, Portincasa P., Montemurro M., Di Paolo D.M., Lorusso M.P., De Angelis M., Bonfrate L., Genot B., Gobbetti M. (2019) Sourdough fermented breads are more digestible than those started with baker’s yeast alone: An in vivo challenge dissecting distinct gastrointestinal responses. *Nutrients*, 11(12), E2954.
- 112) Schettino R., Pontonio E., **Rizzello C.G.** (2019) Use of fermented hemp, chickpea and milling by-products to improve nutritional value of semolina pasta. *Foods*, 8(12), E604.
- 113) Pontonio E., Dingo C., Di Cagno R., Blandino M. Gobbetti M., **Rizzello C.G.** (2020) Brans from hull-less barley, emmer and pigmented wheat varieties: From by-products to bread nutritional improvers using selected lactic acid bacteria and xylanase. *International Journal of Food Microbiology*, 313, 108384.
- 114) De Pasquale I., Pontonio E., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** (2020) Nutritional and Functional effects of the lactic acid bacteria fermentation on gelatinized legume flours – *International Journal of Food Microbiology*, 316,108426

Xc – Capitoli su libro

- 1) **Rizzello C.G.**, De Angelis M., Farris G.A., Gobbetti M. (2006) Degradazione di proteine allergeniche da frumento da parte di microrganismi probiotici. In: Ricerche e innovazioni nell’industria alimentare (volume 7, pagg 721-725) Chiriotti Editori, Pinerolo-Italia. ISBN/ISSN: 978-88-85022-96-6.
- 2) Gobbetti M., Minervini F., **Rizzello C.G.** (2007) Bioactive peptides in dairy products. In: *Handbook of Food Products Manufacturing* (Wiley-Interscience, Wiley & Sons Publication, Inc., Hoboken, New Jersey, USA; ed.: Y. H. Hui) pp.489-517.
- 3) Gobbetti M., De Angelis M., Di Cagno R., **Rizzello C.G.** (2007) The relative contributions of starter cultures and non-starter bacteria to the flavour of cheese. In: *Improving the flavour of cheese*, Woodhead Publishing, ed.: B. Weimer, Cambridge, England) pp. 121-156.

- 4) Gobbetti M., De Angelis M., Di Cagno R., **Rizzello C.G.** (2008) Sourdough / lactic acid bacteria. In: Gluten free cereal products and beverages (Eds. EK Arendt, F. DalBello, Elsevier Academic Press) Food Science and Technology International Series. Elsevier, Academic Press, Amsterdam, The Netherlands. Chapter 12, p. 267-288.)
- 5) Minervini F, **Rizzello C.G.**, Sanna M (2010). I pani tipici. *Biotecnologia dei prodotti lievitati da forno*. p. 263-283, MILANO: Casa Editrice Ambrosiana, ISBN/ISSN: 978-88-08-18121-3.
- 6) Minervini D, **Rizzello C.G.** 2010. Saggio preliminare volto al miglioramento delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche delle semole di grano duro mediante reintegro di parti corticali derivanti dall'impiego della decorticazione. In: *La ricerca SIGRAD sul grano duro: un modello per la filiera* (a cura di R.Ranieri e C. Berdini) Edizioni Avenue media (Milano-Bologna) pag 289-302. ISBN 978-88-886817-54-7
- 7) **Rizzello C.G.** and De Angelis M. (2011) *Lactobacillus* spp.: *Lactobacillus delbrueckii* Group. In: Fuquay JW, Fox PF(eds.) *Encyclopedia of Dairy Sciences*, Second Edition, vol. 3, pp. 119–124. San Diego: Academic Press. ISBN 978-0-12-227235-6
- 8) **Rizzello C.G.**, Coda R., Nionelli L., Gobbetti M., 2011. Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali (Atti dell'8° Convegno Aistec, Aci Castello, Catania, 11-13 maggio 2011, Ed. Carcea, Marconi, Palumbo, Redaelli). Prolungamento della shelf-life dei lievitati da forno mediante utilizzo di matrici vegetali e starter selezionati per l'attività antifungina. pp. 68-72. ISBN 978-88-906680-0-5.
- 9) **Rizzello CG**, Coda R, Nionelli L, Gobbetti M (2013). Uso di batteri lattici selezionati e lievitazione naturale per la sintesi di peptidi bioattivi in farine di cereali e pseudocereali. Atti del 9° Convegno AISTEC "Un mondo di cereali: Potenzialità e sfide", a cura di Acquistucci R., D'Egidio M.G., Panfili G., Redaelli R., Bergamo 12-14 giugno 2013; ISBN: 978-88-906680-1-2, pag. 76-80.
- 10) Di Cagno R, **Rizzello C.G.**, Gobbetti M. (2014) Adverse Reactions to Gluten: Exploitation of Sourdough Fermentation, (Chapter 14, pp. 171-177) In: *Wheat and Rice in Disease Prevention and Health*, R.R. Watson, V.R. Preedy, S. Zibadi (Elsevier, Academic Press) ISBN: 978-0-12-401716-0
- 11) **Rizzello CG**, Gobbetti M (2015) Pane e salute: un binomio per la vita (capitolo 8) In: *La civiltà del pane*. A cura di Gabriele Archetti, Ed. Brixia sacra pp 907-912.
- 12) **C.G. Rizzello**, L. Nionelli, A. Lorusso, M. Gobbetti, 2015. Wheat milling by-products and sourdough fermentation: nutritional, functional and technological advantages. In: *Grains for feeding the world*, ISBN: 978-88-906680-4-3. Ed. Acquistucci et al. (AISTEC), pp. 67-70.
- 13) **Rizzello C.G.**, Coda R., Gobbetti M.. 2016. Use of sourdough fermentation and nonwheat flours for enhancing nutritional and healthy properties of wheat-based foods (chapter 18) In: *Fermented foods in health and disease prevention* (Eds: Frías J, Martínez-Villaluenga C, Peñas E.) Academic Press, Elsevier, pp. 433-446.
- 14) Coda R, Montemurro M, **Rizzello CG** (2017) Yogurt-like beverages made with cereals (Chapter 10): in: *Yogurt in Health and Disease Prevention* (Ed. Nagendra P. Shah) ISBN: 978-0-12-805134-4, Academic Press Elsevier, pp. 183-201
- 15) **Rizzello C.G.**, Verni M., Pontonio E., Gobbetti M., Katina K., Coda R. (2018). Impiego di batteri lattici e fava nel miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e funzionali di prodotti a base di frumento. In: Acquistucci R., Blandino M., Carcea M., D'Egidio M.G., Marconi E., Marti A., Pagani M.A., Panfili G., Pinnavaia G.G., Redaelli R. (Eds.). *I cereali per un sistema agroalimentare di qualità*. AISTEC, Roma, pp. 86-91. ISBN: 978-88-906680-6-7
- 16) Lorusso A., Montemurro M., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** (2018). La fermentazione lattica come strumento per migliorare le caratteristiche tecnologiche, nutrizionali, funzionali e sensoriali di quinoa (*Chenopodium quinoa*). In: Acquistucci R., Blandino M., Carcea M., D'Egidio M.G., Marconi E., Marti A., Pagani M.A., Panfili G., Pinnavaia G.G., Redaelli R. (Eds.). *I cereali per un sistema agroalimentare di qualità*. AISTEC, Roma, pp. 133-137. ISBN: 978-88-906680-6-7
- 17) Pontonio, E., & **Rizzello, C. G.** (2019). Minor and Ancient Cereals: Exploitation of the Nutritional Potential Through the Use of Selected Starters and Sourdough Fermentation. In *Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention* (pp. 443-452). Victor Preedy, Ronald Watson, Vinood Pate (Eds). Elsevier, Academic Press. ISBN: 9780128146408

- 18) Montemurro, M., Pontonio, E., & **Rizzello, C.G.** (2019). Quinoa Flour as an Ingredient to Enhance the Nutritional and Functional Features of Cereal-Based Foods. In *Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention* (pp. 453-464). Victor Preedy, Ronald Watson, Vinood Pate (Eds). Elsevier, Academic Press. ISBN: 9780128146408
- 19) Verni, M., Coda, R., & **Rizzello, C.G.** (2019). The Use of Faba Bean Flour to Improve the Nutritional and Functional Features of Cereal-Based Foods: Perspectives and Future Strategies. In *Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention* (pp. 465-475). Victor Preedy, Ronald Watson, Vinood Pate (Eds). Elsevier, Academic Press. ISBN: 9780128146408
- 20) Montemurro, M., Pontonio, E., Rizzello, G.C., 2019. Quinoa fermentation: advantages and biotechnological challenges. In: Quinoa: Peiretti, P.G. and Gai, F. (Eds.) Cultivation, Nutritional Properties and Effects on Health pp. 147 – 168 (ISBN: 978-1-53615-061-2)

Xd – pubblicazioni su riviste a diffusione nazionale

- 1) **Rizzello C.G.**, De Angelis M., Gobbetti M., De Simone C., Farris G.A. (2006) Microrganismi probiotici per la degradazione di proteine allergeniche da frumento. *Tecnica Molitoria*, 8, 860-864.
- 2) **Rizzello CG**, Di Cagno R, De Angelis M, Gobbetti M, 2010. Terapie alternative alla dieta - Biotecnologia del "lievito naturale": il glutine "sconfitto" dai batteri lattici. *Celiachia Notizie*, vol.2 p 40-42
- 3) Coda R, **Rizzello CG**, Gobbetti M, (2010). Cereali antichi e pseudo-cereali: nuove prospettive per l'industria dei prodotti lievitati da forno. *Infocus*, vol. 2 marzo 2010, pag 8.
- 4) **Rizzello C.G**, Gobbetti M. (2012) Biotecnologia del lievito naturale: nuove prospettive nel settore degli alimenti gluten-free. *Biologi Italiani*, 5:12-15
- 5) **Rizzello C.G.**, Gobbetti M. (2013). Strategie biotecnologiche per la degradazione del glutine con lattobacilli del lievito naturale. *Qualità e sicurezza Alimentare*, 29: 37-40.
- 6) Curiel J.A., **Rizzello C.G.**, Gobbetti M. (2013) Innovative use and features of sourdough. *Alimentaria*, 445, 89-96. (Spagna)
- 7) **Rizzello C.G.**, Coda R., Curiel J.A., Gobbetti M. (2014) Utilizzo di farina di frumento resa gluten-free con proteasi fungine e batteri lattici selezionati per la produzione di pasta. *Tecnica Molitoria*, 6: 416-434.
- 8) **Rizzello C.G.**, Montemurro M., Gobbetti, M. (2017). Pane gluten-free da semola di grano duro: caratterizzazione integrata e confronto con pani senza glutine commerciali - Parte I, materiali e metodi, *Tecnica Molitoria*, 3: 167-183.
- 9) **Rizzello C.G.**, Montemurro M., Gobbetti, M. (2017). Pane gluten-free da semola di grano duro: caratterizzazione integrata e confronto con pani senza glutine commerciali - Parte II, risultati e conclusioni. *Tecnica Molitoria*, 4: 256-278.
- 10) Pontonio E., Lorusso A., Minisci A., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** (2018) Sottoprodotti della molitura fermentati: ingredienti funzionali per la produzione di pane a basso indice glicemico. *Tecnica Molitoria*, 68 (4): 333-357.
- 11) Verni M., Coda R., **Rizzello C.G.** (2018). Fava: vantaggi della fermentazione e della fortificazione di prodotti a base di frumento. *Tecnica Molitoria*. Anno 69 – n.9, vol. LXIX, pag. 896-909.
- 12) Montemurro, M., Pontonio, E., Verni, M., **Rizzello, C.G.** (2018). Pane arricchito con lievito naturale di canapa: la tradizione incontra l'innovazione. *Tecnica Molitoria*, 12 (69), 1178 - 1201.

Sezione XI – Brevetti, creazione imprese e prodotti commerciali

XIa – Brevetti (Allegato n.18)

1	G.M. Giuliani, A. Benedusi, R. Di Cagno, C.G. Rizzello , M. De Angelis, F. Mazzacane, M. Gobbetti. Brevetto italiano e internazionalizzato. Procedimento per la preparazione di acido -ammino butirrico (GABA) mediante batteri lattici (LAB) su surplus agro-alimentari, 2007, ITRM20070398, WO 2009/011008, EP2173855, Giuliani S.p.A.
2	Gobbetti M., Cassone A., Rizzello C.G. , Damiano N. (2008) Batteri lattici e loro uso sotto forma di lievito naturale per la produzione di pane e prodotti da forno con elevate proprietà nutrizionali e sensoriali. Pane e prodotti da forno a basso indice glicemico ed alto contenuto in fibra alimentare (brevetto n. MI2008A000440 14/03/08)
3	G.M. Giuliani, A. Benedusi, R. Di Cagno, M. De Angelis, C.G. Rizzello , A. Cassone, M. Gobbetti. Brevetto italiano e internazionalizzato. Procedimento di biotecnologia microbica per la completa degradazione di glutine nelle farine, 2008, ITRM20080690, WO2010073283, EP2373173, Giuliani S.p.A.
4	Giuliani G., Benedusi A., Gobbetti M., Di Cagno R., Rizzello C.G. , Mazzacane F. Miscela arricchita di isoflavoni-agliconi, equolo e lunasina a base di soia fermentata, procedimento per la sua preparazione e relativi usi in campo alimentare, medico e cosmetico. 2010. Patente ITRM20100378 e WO2012007978, Giuliani S.p.A.
5	Giuliani, Giammaria, Benedusi Anna, Di Cagno Raffaella, Rizzello Carlo Giuseppe, De Angelis Maria, Mazzacane Francesco, Gobbetti, Marco. Process for the preparation of gamma-amino butyric acid (GABA) by the use of lactic acid bacteria (lab) on agro-and food-industry surplus. Patent 20100254948, 10/07/2010.
6	GM. Giuliani, A. Benedusi, M, R. Di Cagno, C.G. Rizzello , M. De Angelis, M. Gobbetti, A. Cassone. Brevetto internazionale-Preparing flour dough with reduced gluten content from gluten containing flours used e.g. for preparing baked good, by mixing flour with water comprising mixture of lactic acid bacteria, adding fungal proteases and fermenting product. 2014, WO2014033765-A1; US2014065262-A1.
7	Rizzello Carlo Giuseppe , Minisci Andrea, Gobbetti Marco “Nuovi ceppi di <i>Lactobacillus</i> , relativo utilizzo per la produzione di prodotti da forno, e relativi metodi per la produzione di prodotti da forno” di Valle Fiorita Catering srl, 2016, ITUB2016A000772A
8	Rizzello C.G. , Minisci A., Verni M., Convertino S., Nionelli L. “Metodo per produrre un terreno di coltura per starter microbici per l’industria alimentare e terreno di coltura prodotto mediante tale metodo” di Valle Fiorita Catering srl, n. 102019000017408 depositato il 1 27/09/2019
9	Rizzello C.G. , Raho Susanna, Dingeo C. Carofiglio V.E., Centrone D. “Nuovi ceppi di batteri lattici, composizione alimentare che li comprende, preparazione di tale composizione” di Celery Srl, n. 102020000001231, depositato il 22.01.2020

XIb - Creazione nuove imprese e prodotti commercializzati (Allegato n.19)

- Nel 2009, il Prof. Rizzello ha partecipato alla creazione ed alla successiva fase di start-up della società spin off accademica BioComLAB s.r.l (Biogenic compounds Lactic Acid Bacteria) (Atto costitutivo del 22 Giugno 2009). L’oggetto di tale società è quello della valorizzazione dei risultati della ricerca nel settore di competenza al fine di realizzare attività per la definizione e messa a punto di formulazioni di sostanze biogeniche funzionali da commercializzare presso industrie alimentari, cosmetiche e farmaceutiche.

- Nel 2017 il Prof. Rizzello ha avviato la procedura per la creazione di una spin off accademica (MicroBiotech), in collaborazione con realtà produttive pugliesi e l’Università degli Studi di Bari, che ha la finalità di caratterizzare, selezionare e produrre su larga scala microrganismi starter per l’industria dei lievitati da forno, per il settore lattiero caseario ed enologico.

- Ha contribuito, come responsabile scientifico dei progetti di trasferimento tecnologico, al finanziamento da parte della Regione Puglia (PO 2007-2013, Asse I, Linea di intervento 1.1), delle seguenti “aziende di nuova costituzione”:

- Polaris Alimenti Srl (Ostuni, BR)
- NovelBread (Acquaviva delle Fonti, BA).

- In riferimento ai brevetti precedentemente elencati, sono stati sviluppati e commercializzati i seguenti prodotti:

1. Pane “Giusto” senza glutine (Giuliani Srl) <http://www.giustogiuliani.com/celiaci/prodotti/pane/>;
2. “Bioscalin tricoage+” formulati per dermocosmesi con equolo di sintesi microbica, (Giuliani Srl), <https://bioscalin.it>
3. Linea Lichena Equilydra, linea di cosmetici arricchiti con GABA di produzione microbica, (Giuliani Srl) <https://www.lichtena.it/>

4. Pane “Bontà di pane”, primo prodotto gluten-free contenente farina di frumento (Giuliani Srl), <http://www.frumentodeglutinato.com/>
5. “Farina-acqua-sale”, gamma di lievitati da forno con germe di grano fermentato (Novelbread Srl) <https://www.novelbread.com/>;
6. Pane tipo Toscano a lievitazione naturale (Toscanapane Srl), ottenuto con lievito naturale selezionato, www.toscanapane.it
7. “Tramezzino light”, tramezzino farcito a lievitazione naturale, con ridotto contenuto in grassi (Vallefiorita Srl) <http://www.gdonews.it/2015/07/06/valle-fiorita-presenta-il-tramezzino-light/>

Sezione XII- Attività da revisore, editore, organizzazione di convegni

<ul style="list-style-type: none"> - guest editor per <i>Frontiers in Microbiology</i>/<i>Frontiers in Nutrition</i> per il topic “The Sustainability Challenge: New Perspectives on the use of Microbial Approaches and their Impact on Food and Feed” - guest editor per <i>Foods</i>, special issue “Milk Alternatives and Non-Dairy Fermented Products” - guest editor per <i>Frontiers in Microbiology</i> per il topic “Ad-Hoc Selection of Lactic Acid Bacteria for Non-Conventional Food Matrices Fermentations: Agri-Food Perspectives
<p>Ha svolto attività di revisore per le seguenti riviste scientifiche a diffusione internazionale:</p> <p><i>African Journal of Biotechnology</i>; <i>Annals of Microbiology</i>; <i>Applied and Environmental Microbiology</i>; <i>Annual Review & Research in Biology</i>; <i>Brazilian Journal of Microbiology</i>; <i>Dairy Science and Technology</i>; <i>Electronic Journal of Biotechnology</i>; <i>Engineering in Food Science</i>; <i>Food Microbiology</i>; <i>Food Research International</i>; <i>Frontiers in Microbiology</i>; <i>Foods</i>; <i>International Journal of Food Microbiology</i>; <i>International Journal of Molecular Sciences</i>; <i>Italian Journal of Food Science</i>; <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>; <i>Journal of Food Science</i>; <i>Journal of Functional Foods</i>; <i>LWT - Food Science and Technology</i>; <i>Microbial Cell Factories</i>; <i>New Biotechnology</i>; <i>Process Biochemistry</i>; <i>Scientific Reports</i>; <i>Trends in Food Science and Technology</i>;</p>
<p>Ha partecipato in qualità di componente del Comitato Organizzatore</p> <ul style="list-style-type: none"> - del “3rd International Symposium on Sourdough” (25-28 Ottobre, 2006, Bari) ed è stato co-editore del relativo Book of Abstracts; - del III Convegno Nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale, 26-28 Giugno 2012, Bari. - del “4th International Conference On Microbial Diversity 2017 (24-26 Ottobre, 2017, Bari)

Sezione XIII– Pubblicazioni selezionate

Per ognuna delle pubblicazioni è riportato l’impact factor e il numero di citazioni, come riportate rispettivamente da Scopus e Google Scholar

1- Curiel J.A., Coda R., Centomani I., Summo C., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** 2015. Exploitation of the nutritional and functional characteristics of traditional Italian legumes: the potential of sourdough fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 196:51–61.

IF 3,445

CIT SCOPUS 44

CIT GoogleScholar 49

2- **Rizzello C.G.**, Cavoski I., Turk J., Ercolini D., Nionelli L., Pontonio E., De Angelis M., De Filippis F., Gobbetti M., Di Cagno R. 2015. The organic cultivation of *Triticum turgidum* spp. durum reflects on the axis flour, sourdough fermentation and bread. *Applied and Environmental Microbiology* doi: 10.1128/AEM.04161-14.

IF 3,823
CIT SCOPUS 29
CIT GoogleScholar 36

3- Curiel J.A., Pinto D., Marzani B., Filannino P., Farris G.A., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** 2015. Lactic acid fermentation as a tool to enhance the antioxidant properties of *Myrtus communis* berries. *Microbial Cell Factories*, 14:67.

IF 3,744
CIT SCOPUS 36
CIT GoogleScholar 52

4- **Rizzello C.G.**, Hernández-Ledesma B., Fernández-Tomé S., Curiel J.A., Pinto D., Marzani B., Coda R., Gobbetti M. 2015. Italian legumes: effect of sourdough fermentation on lunasin-like polypeptides. *Microbial Cell Factories* 14:168.

IF 3,744
CIT SCOPUS 23
CIT GoogleScholar 24

5- **Rizzello C.G.**, Lorusso A., Montemurro M., Gobbetti M. 2016. Use of sourdough made with quinoa (*Chenopodium quinoa*) flour and autochthonous selected lactic acid bacteria for enhancing the nutritional, textural and sensory features of white bread. *Food Microbiology* 56, 1-13.

IF 3,759
CIT SCOPUS 51
CIT GoogleScholar 66

6- Mamhoud A., Nionelli L., Bouzaine T., Hamdi M., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** 2016. Selection of lactic acid bacteria isolated from Tunisian cereals and exploitation of the use as starters for sourdough fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 225, 9-19.

IF 3,338
CIT SCOPUS 17
CIT GoogleScholar 22

7- **Rizzello C.G.**, Losito I, Facchini L., Katina K., Palmisano F., Gobbetti M., Rossana C. 2016. Degradation of vicine, convicine and their aglycones during fermentation of faba bean flour. *Scientific Reports*, 6:32452, DOI: 10.1038/srep32452

IF 4,259
CIT SCOPUS 22
CIT GoogleScholar 30

8- **Rizzello CG**, Tagliazucchi D, Babini E, Sefora Rutella G, Taneyo Saa DL, Gianotti A. 2016 Bioactive peptides from vegetable food matrices: Research trends and novel biotechnologies for synthesis and recovery. *Journal of Functional Foods*, 27, 549–569.

IF 3,144
CIT SCOPUS 53
CIT GoogleScholar 63

9- **Rizzello CG**, Lorusso A, Russo V, Pinto D, Marzani B, Gobbetti M. 2017. Improving the antioxidant properties of quinoa flour through fermentation with selected autochthonous lactic acid bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 241, 252-261

IF 3,451
CIT SCOPUS 29
CIT GoogleScholar 41

10- **Rizzello CG**, Verni M, Bordignon S, Gramaglia V, Gobbetti M. 2017 Hydrolysate from a mixture of legume flours with antifungal activity as an ingredient for prolonging the shelf-life of wheat bread. *Food Microbiology* 64, 72-82.

IF 4,090
CIT SCOPUS 13
CIT GoogleScholar 17

11- Nionelli L, Pontonio E, Gobbetti M, **Rizzello CG**. (2018) Use of hop extract as antifungal ingredient for bread making and selection of autochthonous resistant starters for sourdough fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 266:173-182.

IF 4,006

CIT SCOPUS 9

CIT GoogleScholar 12

12- Nionelli L, Montemurro M, Pontonio E, Verni M, Gobbetti M, **Rizzello CG**. (2018) Pro-technological and functional characterization of autochthonous lactic acid bacteria to be used as starters for hemp (*Cannabis sativa L.*) sourdough fermentation and wheat bread fortification. *International Journal of Food Microbiology*, 279, 14-25

IF 4,006

CIT SCOPUS 6

CIT GoogleScholar 8

13- Gobbetti, M., De Angelis, M., Di Cagno, R., Calasso, M., Archetti, G., **Rizzello, C.G.** (2019) Novel insights on the functional/nutritional features of the sourdough fermentation, *International Journal of Food Microbiology*, 302, 103-113.

IF 4,006

CIT SCOPUS 23

CIT GoogleScholar 36

14- **Rizzello C.G.**, Coda R., Wang Y., Verni M., Kajala I., Katina K., Laitila A. (2019) Characterization of indigenous *Pediococcus pentosaceus*, *Leuconostoc kimchii*, *Weissella cibaria* and *Weissella confusa* for faba bean bioprocessing. *International Journal of Food Microbiology*, 302, 24-34.

IF 4,006

CIT, SCOPUS 6

CIT GoogleScholar 6

15- Montemurro M., Pontonio E., Gobbetti M., **Rizzello C.G.** (2019). Investigation of the nutritional, functional and technological effects of the sourdough fermentation of sprouted flours. *International Journal of Food Microbiology*, 302, 47-58.

IF 4,006

CIT. SCOPUS 7

CIT GoogleScholar 11

16- **Rizzello C.G.**, Portincasa P., Montemurro M., Di Paolo D.M., Lorusso M.P., De Angelis M., Bonfrate L., Genot B., Gobbetti M. (2019) Sourdough fermented breads are more digestible than those started with baker's yeast alone: An in vivo challenge dissecting distinct gastrointestinal responses. *Nutrients*, 11(12), E2954.

IF 4,171

CIT. SCOPUS –

CIT GoogleScholar -

Bari, 29 Gennaio 2020

