

<p><b>Paola Lavermicocca</b> <b>18.06.1959</b></p>	
<p><b>Ruolo</b> 2007 - oggi. Dirigente di ricerca 2010 - oggi. responsabile dell' Unità di ricerca " Microbiologia e Qualità delle Produzioni Alimentari" 2001-2007. Prima Ricercatrice 1984 -2000. Ricercatrice</p>	<p>ISPA-CNR Via Amendola 122/O 70126 Bari Tel +39.0805929356 <a href="mailto:paola.lavermicocca@ispa.cnr.it">paola.lavermicocca@ispa.cnr.it</a> skype: paola.lavermicocca</p>
<p><b>Formazione</b> 1982-1983. Tesi sperimentale in microbiologia presso l'Istituto di Microbiologia e Tecnologia della Facoltà di Agraria dell'Università di Bari 1983. Laurea in Biologia <i>cum laude</i>. 1983-1984. Attività di ricerca presso l'Istituto tossine e Micotossine del CNR 1984 – 1996. Periodici stages presso: Cranfield University -Biotechnology Centre (UK); Dipartimento di Ricerche Agroindustriali dell'ENEA (Roma); Dipartimento di Scienze Biochimiche, Università "La Sapienza" (Roma)</p>	
<p><b>Competenze</b> Microbiologia degli alimenti. Project management e coordinamento di progetti di ricerca e sviluppo finalizzati al miglioramento della qualità degli alimenti mediante l'applicazione di metodologie microbiologiche, chimiche molecolari al fine di selezionare e applicare ceppi microbici (e metaboliti) con proprietà probiotiche e protecnologici nei processi produttivi degli alimenti. Sviluppo di alimenti funzionali innovativi e valutazione della loro efficacia in trials nutrizionali in collaborazione con gastroenterologi. Principal Investigator e/o coordinatore di progetti europei (WP leader), progetti finanziati da istituzioni nazionali e regionali. Le attività progettuali sono svolte in collaborazione con aziende agroindustriale e enti di ricerca. Trasferimento di tecnologia e brevetti. Abilitata nella ASN 2013 (2014-2020)- Professore di I fascia settore 07/F2-Agr. Microbiol.</p>	
<p><b>Principali progetti di ricerca</b> <b>Project leadership e coordinamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contratto di licenza di brevetti. Trasferimento tecnologico di due brevetti all'azienda Agrimperiale Spa per la realizzazione di alimenti probiotici. (2016 -). Responsabile scientifico e coordinamento.</li> <li>• Cluster Tecnologici Regionali - Puglia. A.D. n.399 del 28/07/2014. Progetto BiotecA QCBRAJ6- Biotecnologie degli alimenti per l'innovazione e la competitività delle principali filiere regionali. (2015-2016). Responsabile scientifico e coordinamento della UR ISPA.</li> <li>• P.O.N. Ricerca e Competitività" 2007 – 2013 Cluster Agrifood Nazionale SO.FI.A. "SOstenibilita` della Filiera Agroalimentare italiana", CTN01 00230 450760 (2013-2016). Responsabile scientifico e coordinamento partners dell'OR5.</li> <li>• EU Project FP7-222654-2. Design and development of realistic food models with well characterised micro- and macro-structure and composition – DREAM (2009-2013). Responsabile scientifico e coordinamento WP6, in rappresentanza del WP leader, 2010-2013).</li> <li>• PON art. 12/agro DM593 "Ortobiotici pugliesi: alimenti vegetali probiotici. (2007-2011). Responsabile scientifico e coordinamento.</li> <li>• POR– Asse I. Piemonte Region. Agrofood. Innovation for SMEs. Project PROFISH (2012-2014) Responsabile scientifico e coordinamento progetto.</li> <li>• POR– Asse I. Piemonte Region. Agrofood. Innovation for SMEs. Project AQUA (2010-2012) Responsabile scientifico e coordinamento.</li> <li>• Regione Puglia. Reti Di Laboratori Pubblici Di Ricerca. "Rete Alimenti funzionali" (2009-2012) Responsabile scientifico e coordinamento della UR ISPA.</li> <li>• Progetto "Cassa di Risparmio di Puglia" da titolo "Fegato e alimenti funzionali:" (2005-2006) Responsabile scientifico e coordinamento.</li> <li>• PON L.297 DM 593/2000, PANTI: "Miglioramento delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche dei pani tipici da semola di grano duro". (2005-2009). Responsabile scientifico e coordinamento della UR ISPA.</li> <li>• MIUR- PON Programma Operativo Nazionale "Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione. MASTER in Sistemi di Qualità nell'Industria dei Prodotti Lievitati da Forno. (2004).</li> </ul>	

<p>(Partecipante e membro di comitato coordinamento).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MIUR– Piano di Potenziamento delle Reti di Ricerca del MURST Progetto MAIA “Studio dei lieviti naturali per la valorizzazione di pani tipici del mezzogiorno” (2000-2004) Responsabile scientifico e coordinamento UR ISPA.</li> <li>• Trasferimento tecnologico di due brevetti industriali. Contratto COPAIM da titolo “Utilizzo di ceppi lattici selezionati probiotici per il miglioramento dei prodotti (2005-2006) Responsabile scientifico e coordinamento</li> <li>• POP Misura 4.3.1. Regione Puglia “Miglioramento della qualità delle olive da mensa in Puglia” (1996-1999). Responsabile scientifico e coordinamento</li> <li>• EU Project FAIR CT98-4075 “Natural antifungal systems for prevention of food spoilage in bakery products”( 1998-2002). WP leader.</li> <li>• National and Regional research projects (1984-1998).</li> </ul>	
<p><b>Partecipazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EU Project SEE/B/0028/1.3/X. INNOFOODSEE. Setting up the innovation support mechanisms and increasing awareness on the potential of Food Innovation and RTD in the South- East Europe” (2011-2013).</li> <li>• Progetto MIUR - art. 12/agro DM593: Ortobiotici pugliesi: alimenti vegetali probiotici - Formazione. Corso per esperto di trasformazione di prodotti vegetali (2007-2008)</li> <li>• PON - MASTER in Sistemi di Qualità nell’Industria dei Prodotti Lievitati da Forno. (2004). Partecipante e membro di comitato coordinamento.</li> <li>• MURST - MAIA – “Microrganismi e loro metaboliti utili per il controllo biologico nella protezione delle piante” (2000-2004)</li> </ul>	
<p><b>No di pubblicazioni</b> (numero totale dal 1985; vedere sezione dedicate per pubblicazioni recenti)</p> <p><b>150</b></p>	<p><b>H-Index</b> <b>22 (ISI WEB); 27 (Google Scholar)</b></p>
<p><b>Brevetti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LAVERMICOCCA P., LONIGRO S. L., VISCONTI A., DE ANGELIS M., VALERIO F., MORELLI L., Table olives containing probiotic microorganisms. Applicant CNR. <b>Granted European Patent Office. EP1843664 B1</b> (8.7.2009); Granted Japan EP1843664 B1 (18.12.2009); Granted Canada CA 2546776; Granted Germany, France, England, Switzerland (Convention of London); Granted Greece N° 3070163 (9.10.2009); Granted Spain N° 04803365.8 (7.10.2009); Granted - Ufficio Italiano Brevetti e Marchi n°0001349713 del 1.12.2008. Concesso in licenza dal CNR a PMI.</li> <li>• P. LAVERMICOCCA, S. L. LONIGRO, F. VALERIO, A. VISCONTI, S. VANADIA, N. CALABRESE, D. DI VENERE, L. MORELLI. Applicant CNR. Process for the preparation of vegetable preserves containing probiotic micro-organisms. PCT n° WO 2006/037517 A1. Granted Italy MI2004A001887- Procedimento per la preparazione di conserve alimentari vegetali contenenti microrganismi probiotici. Granted Italy Ufficio Italiano Brevetti e Marchi n° 0001357149 del 9.3.2009. Concesso in licenza dal CNR a PMI.</li> <li>• P. LAVERMICOCCA, S. L. LONIGRO, A. VISCONTI. Applicant CNR. Realizzazione di barretta vegetale. Registered Italy MI2006A002201, 16.11.2006. PCT/EP2007/009591. Granted Italy Ufficio Italiano Brevetti e Marchi n° 0001377782 del 31.7.2009</li> <li>• F. VALERIO, P. LAVERMICOCCA, S. L. LONIGRO, A. VISCONTI, P. DE BELLIS. Applicant CNR. Procedimento per prevenire l’alterazione microbiologica dei prodotti da forno. Registered Italy 8 febbraio 2005, MI2005A000172. PCT /EP2006/000913. Granted Ufficio Italiano Brevetti e Marchi n° 000136463,9 26.7.2010</li> </ul>	
<p><b>Valutazione di progetti e attività di referee</b></p> <p>E’ esperto per la Commissione Europea, General Secretariat for Research &amp; Technology of Greece, Ministero Istruzione Università Ricerca, Ministero delle Attività Produttive e delle Regioni Puglia e Veneto, per i quali ha svolto valutazione di progetti di ricerca e sviluppo</p> <p>Svolge correntemente attività di referee per riviste con comitato di redazione internazionale (ISI) quali: Appl Environ Microbiol; Int J Food Microbiol; Life Sciences; J Agric Food Chem; and others.</p>	
<p><b>Altro</b></p>	

**Membro di comitati scientifici internazionali:**

- International Congress "Microbial Spoilers in Food 2017". Quimper (FR), June 28-30 2017
- International Conference "The Food Factor I Barcelona Conference". Barcelona (ES), November 2-4 2016
- International Conference "From Model Foods to Food Models". Nantes (FR), June 24-26 2013.
- International Congress Microbial Spoilers in Food. Quimper (FR), July 1-3, 2013

**2015.** E' rappresentante del Dipartimento DISBA per la creazione della Road map del Cluster Nazionale Agrifood Road Traiettorie 1 "Salute e Benessere".

**2012-2016.** E' rappresentante del Dipartimento DISBA per il Consorzio proponente per la KIC Foodbest, il consorzio europeo per la promozione della innovazione e imprenditorialità nel settore agroalimentare in Europa.

**Attività di consulenza per il CNR**

**2014- 2017.** Consulente per conto del CNR nei processi di valutazione per l'accesso al finanziamento di 3 progetti industriali sottomessi alla call Fondo Crescita Sostenibile del Ministero dello Sviluppo Economico

**Premi e riconoscimenti**

**2010.** Vincitrice del premio "Miglior Innovatrice 2010" ITWIIN Puglia. Per le sue attività svolte nel campo degli alimenti funzionali le è stato attribuito, da una commissione di imprenditori, il premio Italian Women Innovators and Inventors Network collegato al network Europeo EUWIIN.

**2005.** Il brevetto europeo "Olive da mensa contenente microrganismi probiotici" ha ricevuto il finanziamento per la fase di PCT dalla Provincia di Roma nell'ambito della call "Supporto ai processi di brevettazione nazionali e Europei".

**Principali pubblicazioni 2016-2000 (ISI and capitoli di libro)**

1. Valerio, F., Conte, A., Di Biase, M., Lattanzio, V.M.T., Lonigro, S.L., Padalino, L., Pontonio, E., Lavermicocca, P. 2016. Formulation of yeast-leavened bread with reduced salt content by using a *Lactobacillus plantarum* fermentation product., *Food Chemistry*, (in press), doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.11.135> IF:4.052
2. Angelo Sisto, Diomira Luongo, Lucia Treppiccione, Palmira De Bellis, Donato Di Venere, Paola Lavermicocca, Mauro Rossi. 2016. Effect of *Lactobacillus paracasei* culture filtrates and artichoke polyphenols on cytokine production by dendritic cells. *Nutrients* 8, 635. IF: 3.759.
3. Giorgia Foca, Carlotta Ferrari, Alessandro Ulrici, Giorgia Scitutto, Silvia Prati, Stefano Morandi, Milena Brasca, Paola Lavermicocca, Silvia Lanteri and Paolo Oliveri. 2016. The potential of spectral and hyperspectral-imaging techniques for bacterial detection in food: A case study on lactic acid bacteria. *Talanta* 153: 111–119. IF: 4.035
4. Valerio F., Di Biase M., Lattanzio V.M.T. and Lavermicocca P. 2016. Improvement of the antifungal activity of lactic acid bacteria by addition to the growth medium of phenylpyruvic acid, a precursor of phenyllactic acid. *International Journal of Food Microbiology* 222: 1–7. IF 3.155.
5. Lavermicocca P., Valerio F., De Bellis P., Sisto A., Leguérinel I. 2016. Spore-forming bacteria associated with bread production: spoilage and toxigenic potential. In: *Food Hygiene and Toxicology in Ready to Eat Foods*, (Ed. P. Kotzekidou) Elsevier. Chapter 16, pp 275-293. ISBN: 978-0-12-801916-0
6. Lavermicocca P., Dekker M., Russo F., Valerio F., Di Venere D., Sisto A. *Lactobacillus paracasei*-enriched vegetables containing health promoting molecules. 2016. In: *Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics: Bioactive Foods in Health Promotion*. Eds Ronald Ross Watson & Victor R. Preedy, Elsevier San Diego CA, ISBN: 978-0-12-802189-7
7. Valerio F. Lonigro S. L., Giribaldi M., Di Biase M., De Bellis P., Cavallarin L., Lavermicocca P. 2015. Probiotic *Lactobacillus paracasei* IMPC 2.1 strain delivered by ready-to-eat swordfish fillets colonizes the human gut after alternate-day supplementation. *Journal of Functional foods* (17): 468–475). IF 3.574

8. F. Valerio, M. Di Biase, V. Huchet, N. Desriac, S.L. Lonigro, P. Lavermicocca, D. Sohier, F. Postollec. 2015. Comparison of three *Bacillus amyloliquefaciens* strains growth behaviour and evaluation of the spoilage risk during bread shelf-life. *Food Microbiology* 197: 30-39. (published on line 2014) IF 3.374;
9. De Bellis P., F. Minervini, M. Di Biase, F. Valerio, P. Lavermicocca, A. Sisto. 2015. Toxigenic potential and heat survival of spore-forming bacteria isolated from bread and ingredients. *International Journal of Food Microbiology* 45:2-9. (published on line 2014) IF 3.155.
10. Valerio F, Di Biase M, Caputo L, Creanza TM, Ancona N, Visconti A, Lavermicocca P (2014). Effect of *Lactobacillus brevis* - based bioingredient and bran on microbiological, physico-chemical and textural quality of yeast leavened bread during storage. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 25: 2–8. (published on line 2013) IF 3.273.
11. Valerio F, Lonigro SL, Di Biase M, de Candia S, Callegari ML, Lavermicocca P (2013). Bioprotection of ready-to-eat probiotic artichokes processed with *Lactobacillus paracasei* LMGP22043 against foodborne pathogens. *Journal of Food Science* 78:1757-1763.
12. Sarvan I., F. Valerio, S. L. Lonigro, S. De Candia, R. Verkerk, M. Dekker, P. Lavermicocca. 2013. Glucosinolate content of blanched cabbage (*Brassica oleracea* var. *capitata*) fermented by the probiotic strain *Lactobacillus paracasei* LMG-P22043. *Food Research International*, 54: 706-710. IF 3.050.
13. Valerio F., P. De Bellis, M. Di Biase, S.L. Lonigro, B. Giussani, A. Visconti, P. Lavermicocca, A. Sisto. 2012. Diversity of spore-forming bacteria and identification of *Bacillus amyloliquefaciens* as a species frequently associated with the ropy spoilage of bread. *International Journal of Food Microbiology* 156: 278–285. IF 3.327
14. G. Riezzo, A. Orlando, B. D’Attoma, V. Guerra, F. Valerio, P. Lavermicocca, S. De Candia, F. Russo. 2012. Randomised clinical trial: efficacy of the *Lactobacillus paracasei* enriched artichokes in the treatment of patients with functional constipation – a double-blind, controlled, crossover study. *Alimentary Pharmacology & Therapeutics* 35:441-450. IF 4.55.
15. A. Orlando, M.G. Refolo, C. Messa, L. Amati, P. Lavermicocca, F. Russo. 2012. Anti-proliferative and pro-apoptotic effects of viable or heat-killed *Lactobacillus paracasei* IMPC2.1 and *Lactobacillus rhamnosus* GG in HGC-27 gastric and DLD-1 colon cell lines. *Nutrition and Cancer*, 64 (7): 1103-1111. IF 2.783.
16. Sisto A. and Lavermicocca P. 2012. Suitability of a probiotic *Lactobacillus paracasei* strain as a starter culture in olive fermentation and development of the innovative patented product “probiotic table olives”. *Frontiers in Microbiology*, May 2012, Vol 3, article 174. IF 3.941.
17. D’Arienzo R., Bozzella G., Rossi M., De Bellis P., Lavermicocca P., Sisto A. 2011 Distinct immunomodulatory properties of *Lactobacillus paracasei* strains *J. Appl. Microbiol.* 111, 1482–1491. IF. 2.337.
18. VALERIO F., DE CANDIA S., LONIGRO S. L., RUSSO F., RIEZZO G., ORLANDO A., DE BELLIS P., SISTO A. and LAVERMICOCCA P.. 2011. Role of the probiotic strain *Lactobacillus paracasei* LMGP22043 carried by artichokes in influencing faecal bacteria and biochemical parameters in human subjects. *J. Appl. Microbiol.* 111: 155-164. IF. 2.337.
19. VALERIO F., RUSSO F., DE CANDIA S., RIEZZO G., ORLANDO A., LONIGRO S. L. and LAVERMICOCCA P. 2010 Effects of probiotic *Lactobacillus paracasei*-enriched artichokes on constipated subjects: a pilot study. *J Clin Gastroenterol* 44: S49-S53. IF. 3.159.

20. Sisto A, Cipriani MG, Morea M, Lonigro SL, Valerio F, Lavermicocca P. 2010. An Rhs-like genetic element is involved in bacteriocin production by *Pseudomonas savastanoi* pv. *Savastanoi*. *Antonie van Leeuwenhoek* 98:505–517. IF 2.091
21. LAVERMICOCCA P., ROSSI M., RUSSO F. and SRIRAJASKANTHAN R. 2010. Table olives: a carrier for delivering probiotic bacteria to humans. In: *Olives and olive oil in health and disease prevention* (Preedy V. R. and Watson R. R. eds.) pp.735-743 Elsevier, San Diego, CA. ISBN 978-0-12-374420-3.
22. De Bellis P., Valerio F., Lonigro S.L., Sisto A. and Lavermicocca P. 2010. Probiotic table olives: microbial populations adhering on olive surface in fermentation sets inoculated with the probiotic strain *Lactobacillus paracasei* IMPC2.1 in an industrial plant. *International Journal of Food Microbiology*. 140: 6-13 IF 3.155.
23. LAVERMICOCCA P, VALERIO F e FOSCHINO R. 2010. La contaminazione microbica e le infezioni virali nei prodotti lievitati da forno. pp. 207-227 In: *Biotechnologia dei prodotti lievitati da forno* (Eds M. Gobbetti e A. Corsetti) – Casa Editrice Ambrosiana (CEA). ISBN 978-88-08-18121-3.
24. SISTO A., DE BELLIS P., VISCONTI A., MORELLI L., and LAVERMICOCCA P.. 2009. Development of a PCR assay for the strain-specific identification of the probiotic strain *Lactobacillus paracasei* IMPC2.1. *International Journal of Food Microbiology*. 136: 59–65. IF 3.155.
25. D'ARIENZO R., MAURANO F., LAVERMICOCCA P., RICCA E., ROSSI M. 2009. Modulation of the immune response by probiotic strains in a mouse model of gluten sensitivity. *Cytokine*. 48: 254–259 IF 3.019
26. Valerio F., Favilla M., De Bellis P., Sisto A., De Candia S., Lavermicocca P. 2009. Antifungal activity of lactic acid bacterial strains isolated from semolina ecosystem against *Penicillium roqueforti*, *Aspergillus niger* and *Endomyces fibuliger* contaminating bakery products. *Systematic and Applied Microbiology*. 32: 438–448. IF 3.310.
27. LONIGRO S.L., VALERIO F., ANGELIS M., DE BELLIS P. and LAVERMICOCCA P. 2009. Microfluidic technology applied to cell-wall protein analysis of olive related lactic acid bacteria. *International Journal of Food Microbiology*. 130: 6–11. IF 3.155.
28. LAVERMICOCCA P., VALERIO F., LONIGRO S. L., DI LEO A. and VISCONTI A. 2008. Antagonistic activity of potential probiotic lactobacilli against the ureolytic pathogen *Yersinia enterocolitica*. *Current Microbiology* 56:175–181. I.F. 1.815
29. Valerio F., De Bellis P., Lonigro S. L., Visconti A., Lavermicocca P. 2008. Use of *Lactobacillus plantarum* fermentation products in bread-making to prevent *Bacillus subtilis* rosy spoilage. *International Journal of Food Microbiology* 122: 328-332. IF 3.155.
30. Valerio F., P. De Bellis, Lonigro S. L., Morelli L., Visconti A., And Lavermicocca P. 2006. In vitro and in vivo survival and transit tolerance of potentially probiotic strains carried by artichokes in the gastrointestinal tract. *Applied and Environmental Microbiology*. 72: 3042-3045. I.F. 3.952.
31. LAVERMICOCCA P. 2006 Highlights on new food research. *Digestive and Liver Disease* 38(S2): S295-S299. I.F. 2.889.
32. Lavermicocca P., Valerio F., Lonigro S. L., De Angelis M., Morelli L., Callegari M. L., Rizzello C. G., and Visconti A. 2005. Adhesion and survival of Lactobacilli and Bifidobacteria on table olives with the aim of formulating a new probiotic food. *Applied and Environmental Microbiology* 71(8): 4233-4240. I.F. 3.952.

33. VALERIO F., LAVERMICOCCA P., PASCALE M. and VISCONTI A. 2004. Production of phenyllactic acid by lactic acid bacteria: an approach to the selection of strains contributing to food quality and preservation. *FEMS Microbiology Letters* 233: 289-295. I.F. 2.046
34. P. LAVERMICOCCA, F. VALERIO and A. VISCONTI. 2003. Antifungal activity of phenyllactic acid against molds isolated from bakery products *Applied and Environmental Microbiology* 69 (1): 634-640. I.F. 3.952.
35. DE PINTO MARIA C., PAOLA LAVERMICOCCA, ANTONIO EVIDENTE, MARIA M. CORSARO, SILVIA LAZZARONI and LAURA DE GARA. 2003. Exopolysaccharides Produced by Plant Pathogenic Bacteria Affect Ascorbate Metabolism in *Nicotiana tabacum*. *Plant Cell Physiol.* 44(8): 803-810. I.F. 4.978
36. DI CAGNO R., M. DE ANGELIS, A. CORSETTI, P. LAVERMICOCCA, P. ARNAULT, P. TOSSUT, G. GALLO and M. GOBBETTI. 2003. Interactions between sourdough lactic acid bacteria and exogenous enzymes: effects on the microbial kinetics of acidification and dough textural properties. *Food Microbiology* 20: 67-75. I.F. IF 3.374
37. LAVERMICOCCA P., LONIGRO S.L., VALERIO F., EVIDENTE and VISCONTI A.. 2002. Reduction of olive knot disease by a bacteriocin from *Pseudomonas syringae* pv. *ciccaronei*. *Appl. Environ. Microbiol.* 68-3:1403-1407. I.F. 3.952
38. DI CAGNO R., DE ANGELIS M., LAVERMICOCCA P., DE VINCENZI M., GIOVANNINI C., FACCIA M. and GOBBETTI M. 2002. Proteolysis by sourdough lactic acid bacteria: effects on wheat flour protein fractions and gliadin-peptides involved in human cereal intolerance. *Appl. Environ. Microbiol.* 68-2:623-633. I.F. 3.952
39. GOBBETTI M., LAVERMICOCCA P. e CORSETTI A. 2001. Microbiologia degli alimenti. pp. 217-302 In: *Recenti sviluppi di igiene e microbiologia degli alimenti.* (ed. G. De Felip) Tecniche Nuove, Milano. (capitolo di libro)
40. CORSETTI A., LAVERMICOCCA P., MOREA M., BARUZZI F., TOSTI N. and GOBBETTI M. 2001. Phenotypic and molecular identification and clustering of lactic acid bacteria and yeasts from wheat (species *Triticum durum* and *Triticum aestivum*) sourdoughs of Southern Italy. *Int. J. Food Microbiol.* 64:95-104. IF 3.155
41. GOBBETTI M, LAVERMICOCCA P., MINERVINI F. DE ANGELIS M. and CORSETTI A. 2000. Arabinose fermentation by *Lactobacillus plantarum* in sourdough added of pentosans and  $\alpha$ -L-arabinofuranosidase: a tool to increase the production of acetic acid. *Journal of Applied Microbiology* 88: 317-324. IF. 2.337
42. LAVERMICOCCA P., VALERIO F., EVIDENTE A., LAZZARONI S., CORSETTI A. and GOBBETTI M. 2000. Purification and characterization of novel antifungal compounds by sourdough *Lactobacillus plantarum* 21B. *Appl. Environ. Microbiol.* 66: 4084-4090. I.F. 3.952

Si autorizza l'uso dati personali ai sensi del D. lgs. 196/03 del 2003.

1 Dicembre 2016

Paola Lavermicocca