

SHORT CURRICULUM VITAE LEONARDO CAPUTO



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome, Nome LEONARDO, CAPUTO
Indirizzo CNR ISPA, VIA POLA, 37 – 70010, CELLAMARE (BA), ITALIA
Telefono +39 0805929323
Fax +39 0805929374
E-mail leonardo.caputo@ispa.cnr.it
Skype leonardo-caputo
Website <https://www.cnr.it/people/leonardo.caputo>
ORCHID /SCOPUS <http://orcid.org/0000-0002-6370-8562>
Nationalità Italiana
Data e luogo di nascita 28.05.1968 Troia (FG)
Cellulare 3479373806
Scopus H-index 15
Google i10-index 25

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) DAL APRILE 2001 – A DICEMBRE 2001
Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (CNR-ISPA), Consiglio Nazionale delle Ricerche
Via Amendola 122/0 Bari
Tipo di azienda o settore Ricerca
Funzione o posizione Ricercatore a tempo determinato
Principali mansioni e responsabilità Attività sperimentale di ricerca applicata
Matricola

Date (da – a) DAL 31.12.2001 – A OGGI
Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (CNR-ISPA), Consiglio Nazionale delle Ricerche
Via Amendola 122/0 Bari
Tipo di azienda o settore Ricerca
Funzione o posizione Ricercatore III livello
Principali mansioni e responsabilità Attività sperimentale di ricerca applicata e scrittura di articoli e progetti di ricerca. Tutoraggio a
tesi di laurea magistrale (6 tesi) e di dottorato (1)
Matricola 8419

ISTRUZIONE

Periodo (da – a) Nell'aprile 2001 è Ricercatore a tempo determinato presso l'ISPA e infine dal 31 dicembre 2001
17.11.1994
Nome e tipo di istituto di istruzione Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
Qualifica conseguita Laurea in Scienze Biologiche

Periodo (da – a) 15.02.2001
Nome e tipo di istituto di istruzione Università del Molise, Campobasso
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Fitopatologia, Agenti di lotta biologica. Tesi: "Meccanismi d'azione e ottimizzazione dell'attività
di lieviti antagonisti contro patogeni fungini in postraccolta".
Qualifica conseguita Dottorato in Difesa e Qualità delle Produzioni Agro-Alimentari

MADRELINGUA	Italiana
ALTRE LINGUE	Inglese
Livello	C1
Lettura	Buona
Scrittura	Buona
Espressione orale	Discreta
FORMAZIONE (principale)	
6-8.05.2008	Introduction to Chromatography Techniques and Bioprocessing (DEV1), GE-HealthCare Europe GmbH, Monaco di Baviera (Germania)
CAPACITÀ ORGANIZZATIVE (principali)	
3.05.2013	Preposto ai sensi del D.lgs 81/08 e responsabile della gestione del Laboratorio di microbiologia II dell'ISPA-CNR di Bari (Prot. N. 0001260 del 03/05/2013).
Attività di ricerca (Aree di interesse)	Caratterizzazione e identificazione molecolare fisiologica, biochimica e proteomica di microrganismi (batteri e lieviti) di origine alimentare. Purificazione e caratterizzazione di proteine e peptidi bioattivi di origine microbica e alimentare. Applicazioni biotecnologiche e analisi reologiche e di consistenza di alimenti e bevande fermentati e non.
Attività di ricerca (Principali progetti)	
11/2003	Short-term mobility presso la Facoltà di Scienze Agronomiche di Gembloux (Belgio) - Progetto "Studio dei meccanismi biochimici e molecolari dell'azione di lieviti antagonisti contro patogeni postraccolta delle pomacee e prevenzione della contaminazione con la micotossina patulina", (VI Programma esecutivo di collaborazione scientifica Comunità francese del Belgio -Italia 2003-2004)
2019-2020	Progetto INFORTI- "Identità ed innovazione alla ricotta forte tipica pugliese" - cod. WW6H6N7 P.O.R. Puglia FESR FSE 2014 – 2020 - Asse I "Ricerca, sviluppo tecnologico e innovazione" Asse 1.3 Sub-Azione 1.3 a - Avviso pubblico INNOAID " Sostegno per l'acquisto di servizi per l'innovazione tecnologica, strategica, organizzativa e commerciale delle imprese". Referente in Consulenza a favore di Casearia del Levante s.r.l. DD 144/519 -18.10.2019 – Prot. ISPA 2019/0001817
04/2018 - 10/2020	Progetto "Innotipico" Cod. 3QKDQX3 – 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. Bando INNONETWORK sostegno alle attività di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi- POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 – Asse I - Azione 1.6. Referente attività di ricerca e trasferimento tecnologico nell'ambito dell'OR7 (strategie biotecnologiche applicate al processo di produzione della Ricotta Forte) e attività di ricerca in OR8 (Strategie biotecnologiche applicate al processo di produzione della Soppresata di Martina Franca). Partner coinvolti: ISPA-CNR, UNIBA-DISSPA, Casearia del Levante srl, Salumi Martina Franca srl, Agriplan Srl, Al Mattarello srl, EuropeanSUD, Ignalat srl.
2010- 2015	PON01_00851 "Bioinnovazioni per produzioni lattiero casearie ad elevato contenuto salutistico" . Partner coinvolti nel progetto: ISPA-CNR (Bari) UNIFG (Foggia), UNIBA (Bari), Caseificio Colli Pugliesi (Bari), EuroQuality srl (Bari). L'attività scientifica è stata svolta nell'ambito dell'OR5 (caratterizzazione proteica di sieri presamici e rispettivi ultrafiltrati per lo sviluppo di una bevanda con elevato contenuto di proteine). Ha collaborato alla stesura di vari report del suddetto progetto.
2010-2015	Progetto di ricerca nell'ambito del Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività – MIUR PON 1409, "Innovazioni di processo e di prodotto per incrementare i profili di sicurezza e per diversificare la gamma dei prodotti (freschi e stagionati) a base di

- carne suina” (SAFEMEAT)**, Responsabile attività 1.5 OR1: “Applicazioni biotecnologiche di microrganismi per il miglioramento della qualità microbiologica delle fermentazioni carnee”, occupandosi della valutazione di shelf life di prodotti carnei freschi, dell’attività nitrito-reduktasica di starter microbiologici mediante metodi di proteomica, valutazione attività antimicrobica di spezie in carni stagionate, caratterizzazione e purificazione di metaboliti antimicrobici da ceppi di *Bacillus subtilis* e detossificazione microbica dell’ocratossina in prodotti carnei e messa a punto di soluzioni tecnologiche base sull’ozono per le linee di produzione di prodotti carnei (att. 1.5.1, 1.5.2, 1.5.3, 1.5.4, 1.5.5, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4). Nell’ambito del WP1.1. dello stesso progetto, ha collaborato all’attività sperimentale (1.1.1, 1.1.2, 1.1.5 e 1.4) e alla stesura dei relativi report semestrali. Partner coinvolti: ISPA-CNR (Bari), UNICAL (Cosenza) SSICA (Salerno), DICA-UNISA (Salerno), Salumificio DODARO SpA (Cosenza), Ortoreale (Ostuni). Lettera d’incarico del 10.01.2012 in riferimento a nota ISPA n. 0002003 del 21.12.2011
- 2010 - 06/2015 Progetto di ricerca nell’ambito del Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività **PON02_00186_3417037** “Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche” (**PROINNO_BIT**). In aggiunta all’attività scientifica nell’ambito delle attività 1.1.4, 2.1.4.1, e 2.3.3.1, 2.3.3.2 di progetto (isolamento e caratterizzazione di lieviti e batteri acetigeni in marciumi acidi dell’uva da tavola, caratterizzazione elettroforetica e cromatografica di idrolizzati proteici di sieri presamici per bevande funzionali), ha collaborato alla stesura dei relativi report di progetto. Partner coinvolti: ISPA-CNR, DIFS srl (Bari), CRA (Bari), MG srl (Bari) Centro ricerche Bonomo (Andria), Casearia Salentina (Lecce) D.A.R.e. Puglia.
- 01/12/2012- 31/12/2015 Progetto di ricerca nell’ambito del Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività **PON04a2_F “ABSId (BE&SAVE – AQUASYSTEM – SIGLOD)”** Oltre all’attività scientifica nell’ambito delle Att. 2.b.2.3 (Utilizzo biotecnologico degli scarti alimentari mediante fermentazione finalizzato alla produzione di bioetanolo) ha anche collaborato alla stesura dei report semestrali. Partner coinvolti: CNR, Università di Messina, Università degli Studi di Napoli, Università degli Studi Mediterraneo di Reggio Calabria, ENEA. Lettere d’incarico con riferimento a nota ISPA n. 0002003 del 11/11/2013 e del 3.06.2015.
- 2013- 06/ 2015 Progetto di ricerca MIUR Cluster CL.A.N.- Agrifood **CTN01_00230_450760 Sostenibilità della filiera agroalimentare italiana** -“SO.FI.A”. In aggiunta all’attività scientifica nell’ambito delle attività 5.1.1 1, in cui ha svolto attività di ricerca e sviluppo per la messa a punto di un frigorifero-generatore di ozono per l’incremento della shelf-life di ortofruttili freschi, ha anche collaborato alla stesura dei relativi report di progetto. Partner coinvolti: ISPA-CNR, Whirlpool R&D s.r.l.
- 1/12/2013 -31/12/2014 Progetto **“EcoOrt”** - Competitività, sicurezza alimentare e shelf life: nuove tecnologie eco-compatibili per il comparto ortofruttilo Veneto Misura 124 Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale” PSR 2007-2013 - DGR n. 1604 del 31/07/2012 ID domanda:2307792. Partner coinvolti: GEOFUR soc. coop. agr. (capofila); Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Casteffranco IGP, Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (IAM Bari) -Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM), CNR -Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)-Sede di Bari, Confcooperative Unione di Verona.
- 05/2009 - 10/2013 Progetto Europeo **DREAM (Design and development of REAListic food Models with well-characterised micro- and macro-structure and composition, European Community’s Seventh Framework Programme Food, Agriculture and Fisheries, and Biotechnology (FP7/2007-2013) n°FP7-222 654**). Analisi della durezza strumentale della mollica di pani con elevato contenuto di crusca e lievitati in combinazione con un ceppo di *Lactobacillus brevis*. I risultati ottenuti hanno permesso di ottenere pane ricco di fibre e con consistenza simile a quello senza fibre.
- 2006-2009 **AgroBioPack 2008-2011** sviluppo di metodologie innovative basate sull’ottenimento e applicazione di peptidi ad attività antimicrobica da lattoferrina per il controllo di microrganismi alterativi di mozzarelle in frigoconservazione e l’aumento della loro shelf-life. Progetto Europeo **FERBEV (FP6-2004-SME-COOP Contract n° 31918)**, **2006-2009** caratterizzazione biochimica, fisiologica e molecolare di lieviti isolati da bevande tipiche turche, Boza e Ayran e loro implementazione come starter autoctoni. Ha caratterizzato le componenti proteiche e amidacee del Boza mediante analisi elettroforetiche e cromatografiche e valutazione del contenuto di amido resistente, rispettivamente.
- 2011-2015 **CISIA** (Conoscenze Integrate per Sostenibilità e Innovazione del Made in Italy Agroalimentare **2011-2015**) Isolamento e caratterizzazione molecolare e biochimica di lieviti da ricotte forte.
- 2009 - 2011 **POR Puglia Ispa-CNR-ValleFiorta Catering S.r.l.** (Ostuni, BR; Regione Puglia POR - Asse I, Linea 1.1: “Aiuti per gli investimenti in ricerca per le PMI”.: “Ricerca e sviluppo di metodologie e

tecnologie innovative - preferenti di batteri lattici - per la produzione industriale della focaccia pugliese, **Prog. cod. NYDFK04, 2009-2011**) Prove sperimentali microbiologiche e di analisi di texture per il miglioramento reologico e strutturale di focaccia pugliese realizzata mediante l'introduzione di preferenti di batteri lattici. I risultati hanno consentito alla suddetta azienda l'utilizzo della formatrice e trafilatrice per la stesura dell'impasto che è notoriamente colloso.

2005-2008 **Qualitech-PASTA Prog. MIUR 7134/1.** "Pasta alimentare: Miglioramento della qualità tecnologica e riduzione dell'intolleranza alimentare al glutine". Applicazione di tecniche cromatografiche a rivelazione amperometrica, analisi enzimatico-spettrofometriche e viscoelastografiche per la caratterizzazione chimica e funzionale della frazione amidacea di semole al fine di correlare i parametri chimico-reologici con la resistenza alla cottura della pasta alimentare. Partner coinvolti: Divella S.p.A.; Università degli Studi di Bari, CNR-ISPA. **2005-2008.**

Attività di docenza

(Principali)

1/07/2014 - 31/07/2014	Docente
Sede	Sede: CNR-ISPA
Attività	Lezioni di formazione 2014 nell'ambito del Master "Metodologie avanzate per la sicurezza dei prodotti delle principali filiere alimentari pugliesi", Progetto MIUR PON2_00186_3417512 - "Strumenti innovativi per il Miglioramento della Sicurezza alimentare: prevenzione, Controllo, Correzione (S.I.Mi.S.A.)-Sub-modulo MA.7 – Microbiologia dei prodotti delle principali filiere agro-alimentari (Lettera d'incarico Prot. N. 0004966 del 21.07/2014).
01/11/2014 -31/12./2014	Docente
Sede	CNR-ISPA
Attività	Lezioni frontali e laboratori (44 ore) nel periodo nell'ambito del Master "Sicurezza alimentare dei prodotti alimentari pugliesi" – Progetto MIUR PON2_00186_3417512 sub-modulo MA.2 – Tecniche di microbiologia agroalimentare Lettera d'incarico Prot. N. 0003784 del 6.6/2014).
26/05/14 - 17/06/14	Docente
Sede	CNR-ISPA
Attività	Lezioni e laboratorio nell'ambito del Progetto di Formazione PON01_00851 "Corso di Alta Formazione in Biotecnologie per l'Industria Casearia" (Lettera d'incarico Prot. N. 0000397 del 20.02/2013)
01/04/2015 al 31/05/2015	Docente
	CNR-ISPA
	Lezioni e laboratorio -Progetto CTN01_00230_450760 "Sostenibilità della Filiera Agroalimentare Italiana" (SO.FI.A) Formazione
9/12/2018	Revisione Tesi di Dottorato Francesca Fiume PhD student Strategies for the anaerobic digestion of waste cooking oil: development of a Gas-lift reactor Dipartimento Ingegneria Civile, Chimica, Ambientale e dei Materiali (DICAM) XXXI ciclo Alma Mater Studiorum Università di Bologna
19/06/2012	Tutoraggio Scuola di Dottorato
	Tutor a Dottorato di ricerca di Laura Quintieri in "Microbiologia, sanità e chimica degli alimenti-XXV ciclo"Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Scuola di Dottorato di Ricerca in Produzioni Vegetali, Alimenti e Ambiente, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (D.R. 2955 del 12/07/2012 Prot. N° 48255-V/8). Tesi: Control of Mozzarella cheese spoilage bacteria by using antimicrobial peptides from bovine lactoferrin
2007-2018	Tutoraggio a Tirocinio di Laurea
	1. Sostanze di origine naturale e analoghi semplificati a potenziale attività antibatterica. Laurea Sperimentale in Chimica Farmaceutica e Tossicologia Dipartimento di Farmacia – Scienze del Farmaco, Università degli studi di Bari "Aldo Moro". Anno Accademico 2017-2018
	2. Attività antimicrobica e antibiofilm di estratti di agrumi. Laurea in Farmacia e Scienze del Farmaco. Anno 2016-2017
	3. Selezione di lieviti idonei alla produzione di una bevanda alcolica da scotta. Laurea in

- Biotecnologie Industriali e Ambientali, Università degli studi di Bari "Aldo Moro". Anno Accademico 2016-2017.
4. Valutazione dell'attività nitritoreduttasica di *Staphylococcus xylosus* da utilizzare in fermentazioni carnee. Laurea in Biotecnologie, Università degli studi di Bari "Aldo Moro". Anno Accademico 2013-2014.
 5. Controllo di microrganismi alterativi di prodotti lattiero-caseari mediante l'uso di idrolizzato di lattoferrina, Laurea in Biotecnologie Industriali ed Alimentari, Università degli studi di Bari "Aldo Moro". Anno Accademico 2009-2010.
 6. Caratterizzazione di metaboliti ad attività antimicrobica da *Bacillus subtilis* TR50. Laurea in Biotecnologie Industriali ed Alimentari, Università degli studi di Bari "Aldo Moro". Anno Accademico 2008-2009.
 7. Parziale purificazione di metaboliti ad attività antimicrobica da *Bacillus subtilis* TR50, Laurea in Scienze Biosanitarie, Università degli studi di Bari "Aldo Moro". Anno Accademico 2007-2008.
 8. Caratterizzazione molecolare e fisiologica di ceppi di *Pichia Fermentans* isolati da Boza, Laurea in Biotecnologie Alimentari e Vegetali, Università degli studi di Bari "Aldo Moro". Anno Accademico 2007-2008.

2010-2011 Tutoraggio per Borsa di Ricerca, Avviso n. 19/2009 - RITORNO AL FUTURO, Regione Puglia (DD n. 1627 del 9.12.2009, BURP n.203 del 17.12.2009 e Rettifica e Scorrimento delle Graduatorie approvate con DD 971 del 06/07/2010 pubbl. sul BURP n. 121 del 15/07/2010) "Sviluppo di una pasta speciale a base di farina di canapa con metodi di essiccazione tradizionale". Beneficiario: Dott.ssa I. Giuliani; Impresa: Pastificio Benagiano Srl Santeramo in Colle (BA)

Produzione scientifica

41 articoli su riviste internazionali ISI

10 Capitoli di libri

9 Articles in National or not ISI Scientific Journals (ISI)

oltre 55 abstracts in congressi nazionali ed internazionali

Publicazioni (Principali dal 2015)

1. Caputo L., Lentini G., Habtemariam S. (2020) Repurposing Therapeutic Agents and Herbal Medicines to Defeat Viral Nemeses. *Drug Development Research*. DOI: 10.1002/ddr.21668.
2. Tondo, A. R., Caputo, L., Mangiatordi, G. F., Monaci, L., Lentini, G., Logrieco, A. F., ... & Quintieri, L. (2020). Structure-Based Identification and Design of Angiotensin Converting Enzyme-Inhibitory Peptides from Whey Proteins. *J Agric Food Chem*, 541-548.
3. Loi, M., Quintieri, L., De Angelis, E., Monaci, L., Logrieco, A. F., Caputo, L., & Mulè, G. (2020). Yield improvement of the Italian fresh Giuncata cheese by laccase-induced protein crosslink. *International Dairy Journal*, 100, 104555
4. Quintieri, L., Fanelli, F., & Caputo, L. (2019). Antibiotic Resistant *Pseudomonas* Spp. Spoilers in Fresh Dairy Products: An Underestimated Risk and the Control Strategies. *Foods*, 8(9), 372.
5. Quintieri, L., Zühlke, D., Fanelli, F., Caputo, L., Liuzzi, V. C., Logrieco, A. F., ... & Riedel, K. (2019). Proteomic analysis of the food spoiler *Pseudomonas fluorescens* ITEM 17298 reveals the antibiofilm activity of the pepsin-digested bovine lactoferrin. *Food microbiology*, 82, 177-193.
6. Baruzzi, F., de Candia, S., Quintieri, L., Caputo, L., & De Leo, F. (2017). Development of a synbiotic beverage enriched with bifidobacteria strains and fortified with whey proteins. *Frontiers in microbiology*, 8, 640.
7. Quintieri L., Giribaldi M, Giuffrida MG., Creaza MT, Ancona N, Cavallarin L, De Angelis M, Caputo L. (2018). Proteome response of *Staphylococcus xylosus* DSM 20266T to anaerobiosis and nitrite exposure. *Frontiers in Microbiology*. (ISSN: 1664-302X; IF: Valore: 4.557; SJR Quartile: Q1; Subject Category Microbiology; DOI: doi.org/10.3389/fmicb.2018.02275).
8. Caputo L., Quintieri L., Cavalluzzi M.M., Lentini G., Habtemariam S. (2018). Antimicrobial and antibiofilm activities of Citrus water-extracts obtained by microwave-assisted and conventional methods *Biomedicine* 6 (2):70-84. (ISSN: 22279059; IF: Valore:___; SJR Quartile: not assigned; Subject Category: Biochemistry, Genetics and

- Molecular Biology; DOI: 10.3390/biomedicines6020070).
9. Oliveri V., Bentivegna F., Caputo L., Quintieri L., Viale M., Maric I., Lentini G., & Vecchio G.. (2018). Positional isomers of mannose–quinoline conjugates and their copper complexes: exploring the biological activity. *New Journal of Chemistry*. 42(11), 8882-8890. (ISSN: 1144-0546; IF: Valore: 3.181; SJR Quartile: Q2; Subject Category: Chemistry, Multidisciplinary; DOI: 10.1039/c8nj00993g).
 10. Loi M., Quintieri L., Fanelli F., Caputo L., Mulè G. (2018) Application of a recombinant laccase-chlorogenic acid system in protein crosslink and antioxidant properties of the curd. *Food Research International*.106: 763–770. (ISSN: 0963-9969; IF: Valore: 4.196; SJR Quartile: Q1; Subject Category: Food Science & Technology; DOI: 10.1016/j.foodres.2018.01.050).
 11. Quintieri, L., Monaci, L., Baruzzi, F., Giuffrida, M. G., de Candia, S., & Caputo, L. (2017). Reduction of whey protein concentrate antigenicity by using a combined enzymatic digestion and ultrafiltration approach. *Journal of Food Science and Technology*, 54(7), 1910-1916.
 12. Fanelli, F., Liuzzi, V. C., Quintieri, L., Mulè, G., Baruzzi, F., Logrieco, A. F., & Caputo, L. (2017). Draft Genome Sequence of *Pseudomonas fluorescens* Strain ITEM 17298, Associated with Cheese Spoilage. *Genome announcements*, 5(43), e01141-17.
 13. Baruzzi, F., de Candia, S., Quintieri, L., Caputo, L., & De Leo, F. (2017). Development of a Synbiotic Beverage Enriched with *Bifidobacteria* Strains and Fortified with Whey Proteins. *Frontiers in Microbiology*, 8.
 14. Pinto, L., Caputo, L., Quintieri, L., de Candia, S., & Baruzzi, F. (2017). Efficacy of gaseous ozone to counteract postharvest table grape sour rot. *Food Microbiology*, 66, 190-198.
 15. de Candia, S., Quintieri, L., Caputo, L., & Baruzzi, F. (2017). Antimicrobial Activity of Processed Spices Used in Traditional Southern Italian Sausage Processing. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(4).
 16. Baruzzi F, Quintieri L, Caputo L, Cocconcelli PS, Borcakli M, Owczarek L, Jasińskad UT, Skapska S, Morea M. Improvement of Ayran quality by the selection of autochthonous microbial cultures. *Food Microbiology*. 2016. Vol. 60,92-103.
 17. Monaci L, Quintieri L, Caputo L, Visconti A, Baruzzi F. 2016. Rapid profiling of antimicrobial compounds characterising *B. subtilis* TR50 cell-free filtrate by HPLC coupled to High Resolution-Orbitrap™ Mass Spectrometry. *Rapid communication in mass spectrometry*. 15;30(1):45-53; (ISSN: 1097-0231; IF: 2.253; doi: 10.1002/rcm.7408).
 18. Baruzzi F., Pinto L., Quintieri L., Carito A., Calabrese N., Caputo L. 2015. Efficacy of lactoferricin B in controlling ready-to-eat vegetable spoilage caused by *Pseudomonas* spp. *International Journal of Food Microbiology* Vol 215:179-186. (ISSN: 0168-1605; IF: 3.082; DOI:10.1016/j.ijfoodmicro.2015.09.017).
 19. Caputo L., Quintieri L., Bianchi DM., Decastelli L., Monaci L., Visconti A., Baruzzi. 2015. Pepsin-digested bovine lactoferrin prevents Mozzarella cheese blue discoloration caused by *Pseudomonas fluorescens*. *Food Microbiology*. Vol 46,15-24 (ISSN:0740-0020; IF: 3.331; DOI: 10.1016/j.fm.2014.06.021).
 20. Palumbo F., Camporeale G., Yang YW, Wu JS., Sardella E., Dilecce, Calvano CD., Quintieri L., Caputo L., Baruzzi F., Favia P. 2015. Direct Plasma Deposition of Lysozyme-Embedded Bio-Composite thin films. *Plasma Processes and Polymers*. 2 (11), 1302-1310,(IF:2.45).
 21. Caputo, L., Visconti, A., De Angelis, M. 2015. Selection and use of a *Saccharomyces cerevisiae* strain to reduce phytate content of wholemeal flour during bread-making or under simulated gastrointestinal conditions. *LWT-Food Science and Technology*., 63(1), 400-407.

Recensioni

> 50 su riviste, quotidiani nazionali e pagine web di divulgazione scientifica

Interviste

1 intervista radiofonica su emittente nazionale (<http://www.radiocusanocampus.it/podcast/?prog=130>).

Premi e riconoscimenti

Premio per l'originalità e la validità scientifica della ricerca IV Congresso Lattiero–Caseario "Latte e derivati: ricerca, innovazione e valorizzazione", Legnaro (Padova), venerdì 12 settembre 2014.

StartCup Calabria 2018 (<http://www.startcupcalabria.it/>) Selezione (DDG n. 2706 del 30/03/2018, Dip. Presidenza settore 3 – Regione Calabria) dell'idea dell'innovativa

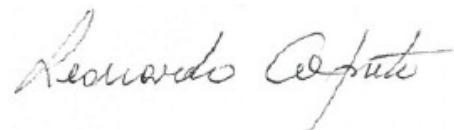
TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, INFORMATIVA E CONSENSO

Il D.Lgs. 30/6/2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" regola il trattamento dei dati personali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto di protezione dei dati personali; l'interessato deve essere previamente informato del trattamento. La norma in considerazione intende come "trattamento" qualunque operazione o complesso di operazioni concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, la consultazione,

l'elaborazione, la modifica, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione di dati, anche se non registrati in una banca dati. In relazione a quanto riportato, autorizzo il CNR al trattamento dei dati contenuti nel presente *curriculum vitae* e nella documentazione della quale fa parte integrante, sollevandolo da ogni responsabilità e autorizzandolo alla pubblicazione, nel sito web del CNR, della relazione inerente alle proprie ricerche svolte durante il soggiorno finanziato dal CNR nell'ambito del Programma STM . Inoltre acconsento all'aggiornamento delle informazioni intranet che mi riguardano sia relative le pubblicazioni sia alle ricerche svolte. (*barrare la casella*) Sì, acconsento

Data
2 aprile 2020

Firma

A handwritten signature in black ink, reading "Leonardo Caputo". The signature is written in a cursive style with a large initial 'L' and 'C'.