

<p>Paola Lavermicocca 18.06.1959</p>	
<p>Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (CNR-ISPA) Via Amendola 122/O 70126 Bari Tel +39.0805929356 paola.lavermicocca@ispa.cnr.it skype: paola.lavermicocca https://orcid.org/0000-0002-6808-0532 http://www.researcherid.com/rid/B-6925-2015</p>	<p>Ruolo 2007 - oggi. Dirigente di ricerca 2010 - oggi. Coordinatrice "Unità di ricerca " Microbiologia e Qualità delle Produzioni Alimentari" 2001-2007. Prima Ricercatrice 1984 -2000. Ricercatrice</p>
<p>Formazione 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); DPTi Ricerche Agroindustriali ENEA (RM); DPTi Scienze Biochimiche, Università "La Sapienza" (RM)</p>	
<p>Competenze Microbiologia degli alimenti. Coordinamento di progetti di ricerca e sviluppo (WP leader in progetti europei, Principal Investigator di progetti finanziati da istituzioni nazionali e regionali o aziende private) finalizzati al miglioramento della qualità degli alimenti mediante l'applicazione di metodologie microbiologiche, chimiche e molecolari al fine di selezionare e applicare ceppi microbici (e metaboliti) con proprietà probiotiche o pro-tecnologici nei processi produttivi degli alimenti. Sviluppo di alimenti funzionali innovativi e valutazione della loro efficacia in trials nutrizionali in collaborazione con gastroenterologi. Trasferimento di tecnologia e brevetti. Abilitata nella ASN 2013 (2014-2020)- Professore di I fascia settore 07/F2-Agr. Microbiol.</p>	
<p>Project leadership e coordinamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • CNR-DISBA Progetto NutrAge. Referente WP (2020-2022). • Contratto di licenza di brevetti. Trasferimento tecnologico di due brevetti ad azienda agroalimentare per la realizzazione di alimenti probiotici. (2016 -). Responsabile scientifico e coordinamento. • 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. • P.O.N. Ricerca e Competitività" 2007 – 2013 Cluster Agrifood Nazionale SO.FI.A. "SOstenibilita` della Filiera Agroalimentare italiana", CTN01 00230 450760 (2013-oggi). Responsabile scientifico e coordinamento partners dell'OR5. • 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). • PON art. 12/agro DM593 "Ortobiotici pugliesi: alimenti vegetali probiotici. (2007-2011). Responsabile scientifico e coordinamento. • POR– Asse I. Piemonte Region. Agrofood. Innovation for SMEs. Project AQUA (2010-2012) Responsabile scientifico e coordinamento. • Regione Puglia. Reti Di Laboratori Pubblici Di Ricerca. "Rete Alimenti funzionali" (2009-2012) Responsabile scientifico e coordinamento della UR ISPA. • Progetto "Cassa di Risparmio di Puglia" da titolo "Fegato e alimenti funzionali:" (2005-2006) 	

Responsabile scientifico e coordinamento.

- 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.
- EU Project FAIR CT98-4075 "Natural antifungal systems for prevention of food spoilage in bakery products"(1998-2002). WP leader.
- Progetti con finanziamento Nazionale o Regionale (1984-2004).

Partecipazione

- Avviso INNONETWORK Regione Puglia – Progetto INNOTIPICO 3QKDQX3 - Innovazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Pugliesi. 2018-2019.
- 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).
- Progetto MIUR - art. 12/agro DM593: Ortobiotici pugliesi: alimenti vegetali probiotici - Formazione. Corso per esperto di trasformazione di prodotti vegetali (2007-2008)
- PON - MASTER in Sistemi di Qualità nell'Industria dei Prodotti Lievitati da Forno. (2004). Partecipante e membro di comitato coordinamento.
- Progetti con finanziamento Nazionale o Regionale (1984-2004).

Pubblicazioni 160; Brevetti concessi 4

H-Index 25 (ISI WEB); 33 (Google Scholar)

Attività su incarico Dipartimento CNR-DISBA

2015-2017. Referente DISBA Cluster Nazionale Agrifood Road map Linea 1 Salute&Benessere.

2012-2017. Referente DISBA al CLC Italiano della KIC Foodbest, consorzio Europeo per la partecipazione alla call EIT FOOD.

Attività di consulenza per il CNR

2014- 2021. Consulente per conto del CNR nei processi di valutazione per l'accesso al finanziamento di progetti industriali sottomessi alla call "Fondo Crescita Sostenibile" del Ministero dello Sviluppo Economico

Attività di valutazione di progetti R&D

Nel ruolo di esperto per la Commissione Europea, General Secretariat for Research & Technology of Greece, Ministero Istruzione Università Ricerca, Ministero delle Attività Produttive e delle Regioni Puglia e Veneto, ha svolto valutazione di progetti per l'ammissione ai finanziamenti.

Attività editoriali

Componente dell'Editorial Board and Editor di Special Issues per Journal of Functional Foods.

Associate Editor per Frontiers in Microbiology.

Svolge correntemente attività di referee per riviste (ISI): Appl Environ Microbiol; Int J Food Microbiol; Life Sciences; J Agric Food Chem; PlosOne, Food Control e altre.

Componente di comitati scientifici e Advisory Board di congressi internazionali

- "9th and 10th PROBIOTICS, PREBIOTICS, NEW FOODS, NUTRACEUTICALS AND BOTANICALS , Roma 10-12 September 2017 and Roma 8-10 September 2019

- "The Food Factor Conference". Barcelona (ES), November 2-4 2016 and Torremolinos-Malaga (ES), 4-5 October 2018;

- "Microbial Spoilers in Food 2013 and 2017". Quimper (FR), July 1-3, 2013 and June 28-30 2017

- International Conference "From Model Foods to Food Models". Nantes (FR), June 24-26 2013.

Brevetti

1. LAVERMICOCCA P., LONIGRO S. L., VISCONTI A., DE ANGELIS M., VALERIO F., MORELLI L., Table olives containing probiotic microorganisms. Applicant CNR. **Granted European Patent Office. EP1843664 B1** (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.

2. 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. MI2004A001887. Granted Italy UIBM n° 0001357149 del 9.3.2009. Concesso in licenza dal CNR a PMI.

3. 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.

4. 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

Pubblicazioni 2020-2015 (ISI e capitoli di libro)

1. Valerio, F., Skandamis, P. N., Failla, S., Contò, M., Di Biase, M., Bavaro, A. R., Pirovano M.P. & Lavermicocca, P. (2020). Microbiological and physicochemical parameters for predicting quality of fat and low-fat raw ground beef during refrigerated aerobic storage. *Journal of Food Science*.

2. Valerio, F., Volpe, M. G., Santagata, G., Boscaino, F., Barbarisi, C., Di Biase, M., Lonigro S.L. & Lavermicocca, P. (2020). The viability of probiotic *Lactobacillus paracasei* IMPC2. 1 coating on apple slices during dehydration and simulated gastro-intestinal digestion. *Food Bioscience*, 34: 100533.

3. Moeini, A., van Reenen, A., Van Otterlo, W., Cimmino, A., Masi, M., Lavermicocca, P., Valerio F., Immirzi B., Santagata G., Malinconico M. & Evidente, A. (2020). α -costic acid, a plant sesquiterpenoid from *Dittrichia viscosa*, as modifier of Poly (lactic acid) properties: a novel exploitation of the autochthone biomass metabolite for a wholly biodegradable system. *Industrial Crops and Products*, 112134.

4. Moeini, A., Mallardo, S., Cimmino, A., Dal Poggetto, G., Masi, M., Di Biase, M., van Reenen A., Lavermicocca P., Valerio F., Evidente A., Malinconico M., Santagata G. (2020). Thermoplastic starch and bioactive chitosan sub-microparticle biocomposites: Antifungal and chemico-physical properties of the films. *Carbohydrate Polymers*, 230, 115627.

5. Di Biase M.; Bavaro A.R.; Lonigro S.L.; Pontonio E.; Conte A.; Padalino L.; Minisci A.; Lavermicocca P.; Valerio F. 2019. *Lactobacillus plantarum* ITM21B fermentation product and chickpea flour enhance the nutritional profile of salt reduced bakery products. *International Journal Of Food Sciences and Nutrition* 70: 701-713.

6. De Bellis, Palmira; Rizzello, Carlo Giuseppe; Sisto, Angelo; Valerio, Francesca; Lonigro, Stella Lisa; Conte, Amalia; Lorusso, Valeria; Lavermicocca, Paola. 2019. Use of a Selected *Leuconostoc Citreum* Strain as a Starter for Making a "Yeast-Free" Bread. *Foods* 8:70.

7. Giribaldi Marzia, Francesco Gai, Pier Giorgio Peiretti, Marco Francesco Ortoffi, Paola Lavermicocca, Stella Lisa Lonigro, Francesca Valerio, Laura Cavllarin. 2019. Quality of ready-to-eat swordfish fillets inoculated by *Lactobacillus paracasei* IMPC 2.1. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 99: 199–209.

8. Lavermicocca Paola, Luisa Angiolillo, Stella L. Lonigro, Francesca Valerio, Antonio Bevilacqua, Marianne Perricone, Matteo A. Del Nobile, Maria R. Corbo and Amalia Conte. 2018. *Lactobacillus plantarum* 5BG Survives During Refrigerated Storage Bio-Preserving Packaged Spanish-Style Table Olives (cv. Bella di Cerignola). *Frontiers in Microbiology*. Volume 9, Article 889.

9. Moeini A., Cimmino A., Dal Poggetto G., Di Biase M., Evidente A., Lavermicocca P., Masi M., Valerio F., Santagata G., Malinconico M. 2018. Effect of pH and TPP concentration on chemico-physical properties, release kinetics and antifungal activity of Chitosan-TPP-Ungeremine microbeads *Carbohydrate Polymers* 195: 631-641

10. Danza A., Lucera A., Lavermicocca P., Lonigro S. L., Bavaro A.R. , Mentana A., Centonze D., Conte A., Del Nobile M. A. 2018. Tuna burgers preserved by the selected *Lactobacillus paracasei* IMPC 4.1 strain. *Food and Bioprocess Technology*. 11: 1651-1661.
11. Santagata G., Mallardo S., Fasulo G., Lavermicocca P., Valerio F., Di Biase M., Di Stasio M., Malinconico M., Volpe M. G. 2018. Pectin-honey coating as novel dehydrating bioactive agent for cut fruit: enhancements of the functional properties of coated dried fruits. *Food Chemistry*. *Food Chemistry* 258 104–110
12. Garbetta A., D'Antuono I., Sisto A., Minervini F., Cardinali A. and Lavermicocca P. 2018. Effect of artichoke fermentation by probiotic strain *Lactobacillus paracasei* LMG P-22043 and of digestion process on polyphenols and antioxidant activity. *Journal of Functional Foods* 45: 523.
13. Valerio F., Masi M., Cimmino A., Moeini S.A., Lavermicocca P. and Evidente A. Antimold microbial and plant metabolites with potential use in intelligent food packaging. 2017. *Natural Product Research*, 32: 1605.
14. Santagata, G, Valerio, F., Cimmino, A., Dal Poggetto, G., Masi, M., Di Biase, M., Malinconico, M., Lavermicocca, P., Evidente, A. 2017. Chemico-physical and antifungal properties of poly(butylene succinate)/cavoxin blend: Study of a novel bioactive polymeric based system. *European Polymer Journal*. Volume 94: 230-247.
15. Valerio, F., Conte, A., Di Biase, M., Lattanzio, V.M.T., Lonigro, S.L., Padalino, L., Pontonio, E., Lavermicocca, P. 2017. Formulation of yeast-leavened bread with reduced salt content by using a *Lactobacillus plantarum* fermentation product., *Food Chemistry*, 221: 582-589
16. 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.
17. 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.
18. 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
19. 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
20. Giorgia Foca , Carlotta Ferrari , Alessandro Ulrici, Giorgia Sciotto, 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.
21. 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.
22. 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.
23. 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.

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

31 marzo 2020

Paola Lavermicocca

