

Curriculum vitae et studiorum della Prof.ssa M. Elisabetta Guerzoni

Laureata in Chimica Industriale all'Università di Bologna, è stata prima assistente ordinario (1972) e poi professore associato (1982) in Microbiologia degli Alimenti e Microbiologia Enologica presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna. Nell'A.A. 1994/1995 è diventata professore di I fascia di Microbiologia Generale presso l'Università di Bari ove è stata Direttore dell'Istituto di Microbiologia Agraria per tutto il periodo di permanenza all'Università di Bari (1994-1995). Dal 1995 M. Elisabetta Guerzoni è professore Ordinario per il raggruppamento scientifico disciplinare AGR/16 presso la facoltà di Agraria dell'Università di Bologna.

Dal 1995 ha svolto intensa attività didattica nell'area della Microbiologia degli Alimenti presso i Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Tecnologie Alimentari e Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione della Facoltà di Agraria (sede di Cesena).

Ha fatto parte del Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze agrarie, ambientali e alimentari nel quale è confluito il Dottorato in Biotecnologie degli Alimenti del cui Collegio ha fatto parte fin dalla sua istituzione.

M.E. Guerzoni è stata tutor di numerose tesi di dottorato ed ha ospitato, ed ospita attualmente presso il Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti, numerosi studenti di dottorato europei ed extraeuropei per la preparazione della loro tesi.

Inoltre Maria Elisabetta Guerzoni è stata:

- Vicepreside della Facoltà di Agraria
- Presidente del Corso di Laurea in Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione
- Direttore dalla sua istituzione del Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI Agroalimentare)
- Direttore del Centro di Alta Formazione in Qualità e Sicurezza degli Alimenti C.R. Lerici dell'Università di Bologna
- Responsabile del Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del Campus di Scienze degli Alimenti (Cesena).
- Referente per la Facoltà di Agraria del progetto Erasmus con l'Università di Ege, Smirne (Turchia).

Attualmente è Professore Alma Mater dell'Ateneo di Bologna.

M. Elisabetta Guerzoni è autore e co-autore di oltre 250 lavori scientifici su riviste con comitato di revisione internazionale. In allegato sono riportate le pubblicazioni degli ultimi 5 anni.

E' stata chairman ed ha presentato relazioni su invito a numerosi convegni nazionali ed internazionali.

Maria Elisabetta Guerzoni è stata la coordinatrice di numerosi progetti di ricerca nazionali (CNR, RAISA, MURST, FIRB) ed internazionali. In particolare negli ultimi anni è stata:

- Coordinatrice del progetto Europeo - HighQ RTE - (FP6-FOOD-023140) "Innovative non thermal processing technologies to improve the quality and safety of ready-to-eat (RTE) meals" (01/010/2006- 30/09/2009)
- Partner dei progetti: 1) "Development, verification and validation of predictive models for food spoilage" (FAIR CT98-4083); 2) "Proposal of the investigation and related activities

- N° B51000/98/000085: microbial safety of fish imported from extra-European exporting countries” (Consumers Association; 3) RESCAPE (FOOD-CT-2006-036018) “Reducing egg susceptibility to contaminations in avian production in Europe” (01/010/2006-30/09/2009)
- Membro del Management Committee di alcuni progetti coordinati europei: 1) dell'azione concertata Cost Action n.5 su "Modelling of pathogenic and spoilage micro-organisms in foods"; 2) del Cost 914 “Predictive models for microbial growth in foods”; 3) del Cost 97 “Pathogenic microorganisms in poultry and eggs”; 4) del Cost 920 “Research and surveillance of foodborne zoonoses throughout Europe: a coordinated food chain approach”; 5) del Cost 921 “Food matrices: structural organization and impact on flavour release and perception”.
 - Responsabile, dall’anno 2004 al 2010, per l’Università di Bologna dei Laboratori a Rete della Regione Emilia-Romagna, istituiti con fondi Europei: 1) Distretto Hi-Mech “TECAL – Laboratorio Tecnologie e impianti per l’industria alimentare”; 2) Rete Alta Tecnologia “Sicurezza Tecnologie Innovazione Agroalimentare“
 - Partner nel progetto europeo AgriFoodResults (7° Programma Quadro) "Survey on dissemination activities implemented in food research projects" (Grant agreement n° 226927).
 - Responsabile del WorkPackage 4 nell’ambito del progetto europeo NAMASTE "New Advances in the integrated Management of food processing waste in India and Europe: use of sustainable technologies for the exploitation of by-products into new foods and feeds" coordinato dall’Università di Bologna (Grant agreement no.: 245267)
 - Responsabile di numerose attività di ricerca nel progetto Nuove Tecnologie per il *Made in Italy* “MIA OVER50” finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico
 - Coordinatore per l’Università di Bologna del progetto Nuove Tecnologie per il *Made in Italy* “ATENA” finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico
 - È attualmente coinvolta in attività scientifiche nell’ambito del progetto europeo SUCCIPAK “Development of active, intelligent and sustainable food packaging using polybutylenesuccinate” ammesso al finanziamento nell’ambito della call KBBE 2011.2.2.03 ed attualmente in fase di negoziazione.

M.Elisabetta Guerzoni è stata ed è frequentemente valutatore di numerosi progetti europei e nazionali.

Attualmente è responsabile scientifico di numerose convenzioni di ricerca con imprese del settore agro-alimentare.

M.E. Guerzoni ha organizzato numerosi workshop e convegni internazionali, ed in particolare è stata l'organizzatrice e la "chairman" del XX Congresso Internazionale ICFMH FOOD MICRO 2006 che si è tenuto a Bologna dal 29 agosto al 2 settembre 2006.

M.E. Guerzoni è nel comitato editoriale di numerose riviste internazionali di microbiologia ed è Editor in Chief di *Frontiers in Food Microbiology*.

Pubblicazioni dal 2006 al 2014 della Prof.ssa M. Elisabetta Guerzoni

Capitoli di libro

- 1) Guerzoni M.E., Gianotti A., Vernocchi P. (2011). Effect of starch addition to fluid dough during the breadmaking process. In V.R. Preedy, R.R. Watson, V.B. Patel (Eds) *Flour and breads and their fortification in health and disease prevention*. (pp.375-384). London, Burlington, San Diego: Academic Press, Elsevier. ISBN: 9780123808868.
- 2) Guerzoni M.E., Gianotti A., Serrazanetti D. (2011). Fortification of flour and breads and their metabolic effects. In V.R. Preedy, R.R. Watson, V.B. Patel (Eds) *Flour and breads and their fortification in health and disease prevention*. (Capitolo 34). London, Burlington, San Diego: Academic Press, Elsevier. ISBN: 9780123808868.
- 3) Guerzoni M.E., Gianotti A. (2010). Fisiologia e biochimica dei lieviti. (pp. 147-151). Milano: Casa Editrice Ambrosiana.
- 4) Patrignani F., Lanciotti R., Guerzoni M.E. (2010). Emerging Technologies for Probiotic and Prebiotic Foods. In N. P. Shah A. Gomes Da Cruz J. De Assis Fonseca Faria. *Probiotic and Prebiotic Foods: Technology, Stability and Benefits to Human Health*. (Capitolo 19). ISBN: 978-1-61728-825-8. San Paolo: Nova Science Publisher.
- 5) M.E. Guerzoni, L. Vannini. (2007). Le conserve alimentari. In L.S. Cocolin G. Comi. *La Microbiologia applicata alle industrie alimentari*. (pp. 613 - 656). ISBN: 788854811096. ROMA: Aracne Editrice Srl.

Publicazioni in riviste internazionali

1. Bukvicki, D., Gottardi, D., Tyagi, A.K., (...), Guerzoni, M.E., Vannini, L. (2014). Scapania nemorea liverwort extracts: Investigation on volatile compounds, invitro antimicrobial activity and control of *Saccharomyces cerevisiae* in fruit juice. *LWT - Food Science and Technology*, 55 (2), 452-458.
2. Horincar, V.B., Parfene, G., Tyagi, A.K., (...), Guerzoni, M.E., Bahrim, G. (2014). Document Extraction and characterization of volatile compounds and fatty acids from red and green macroalgae from the Romanian Black Sea in order to obtain valuable bioadditives and biopreservatives. *Journal of Applied Phycology*, 26 (1), 551-559.
3. Tyagi, A.K., Gottardi, D., Malik, A., Guerzoni, M.E. (2014). Chemical composition, invitro anti-yeast activity and fruit juice preservation potential of lemon grass oil. *LWT - Food Science and Technology*, 57 (2), 731-737.
4. Serrazanetti, D.I., Ndagijimana, M., Miserocchi, C., Perillo, L., Guerzoni, M.E. (2013). Fermented tofu: Enhancement of keeping quality and sensorial properties. *Food Control*, 34 (2), 336-346.
5. De Angelis, M., Piccolo, M., Vannini, L., Guerzoni M.E., Gobbetti, M., Francavilla, R. (2013). Fecal Microbiota and Metabolome of Children with Autism and Pervasive Developmental Disorder Not Otherwise Specified. *PLoS ONE* 8 (10), e76993
6. Patrignani, F., Vannini, L., Sado Kamdem, S.L., Guerzoni, M.E., Lanciotti, R. (2013). High pressure homogenization vs heat treatment: Safety and functional properties of liquid whole egg. *Food Microbiology*, 36 (1), 63-69.
7. Petrović, J., Glamočlija, J., Stojković, D.S., Guerzoni, M.E., Soković, M.D. (2013). *Laetiporus sulphureus*, edible mushroom from Serbia: Investigation on volatile compounds, in vitro antimicrobial activity and in situ control of *Aspergillus flavus* in tomato paste. *Food and Chemical Toxicology*, 59, 297-302.
8. Tyagi, A.K., Gottardi, D., Malik, A., Guerzoni, M.E. (2013). Anti-yeast activity of mentha oil and vapours through in vitro and in vivo (real fruit juices) assays. *Food Chemistry*, 137 (1-4), 108-114.
9. Kumar Tyagi, A., Bukvicki, D., Gottardi, D., Guerzoni M.E., Malik, A., Marin, P.D. (2013). Antimicrobial potential and chemical characterization of Serbian liverwort (*Porella arboris-vitae*): SEM and TEM observations. *Evidence-based Complementary and Alternative Medicine*, 382927
10. Montanari, C., Sado Kamdem, S.L., Serrazanetti, D.I., Vannini, L., Guerzoni, M.E. (2013). Oxylipins generation in *Lactobacillus helveticus* in relation to unsaturated fatty acid supplementation. *Journal of Applied Microbiology*, 115 (6), 1388-1401.
11. Bukvicki, D.R., Tyagi, A.K., Gottardi, D.G., Guerzoni, M.E., Marin, P.D. (2013). Assessment of the chemical composition and in vitro antimicrobial potential of extracts of the liverwort *Scapania aspera*. *Natural Product Communications*, 8 (9), 1313-1316.
12. Vitali, B., Ndagijimana, M., Maccaferri, S., Guerzoni, M.E., Brigidi, P. (2012). An in vitro evaluation of the effect of probiotics and prebiotics on the metabolic profile of human microbiota. *Anaerobe*, 18 (4), 386-391.
13. Bukvicki, D., Gottardi, D., Veljic, M., Vannini, L., Guerzoni, M.E. (2012). Identification of volatile components of liverwort (*Porella cordaeana*) extracts using GC/MS-SPME and their antimicrobial activity. *Molecules*, 17 (6), 6982-6995.
14. Pisano, M.B., Patrignani, F., Cosentino, S., (...), Franz, C.M.A.P., Holzapfel, W.H. (2011). Diversity and functional properties of *Lactobacillus plantarum*-group strains isolated from Italian cheese products. *Dairy Science and Technology*, 91 (1), 65-76.
15. Patrignani, F., Vannini, L., Gardini, F., Guerzoni, M.E., Lanciotti, R. (2011). Variability of the lipolytic activity in *Yarrowia lipolytica* strains in pork fat. *Meat Science*, 88 (4), 689-693.

16. Patrignani F., Vannini L., Gardini F., Guerzoni M.E., Lanciotti R. (2011). Variability of the lipolytic activity and volatile molecules production by a strain of *Yarrowia lipolytica* in pork fat and its dependence on environmental conditions. *Meat Science*, 89, 21-26.
17. Serrazanetti D. I., Ndagijimana M., Sado-Kamdem S. L.; Corsetti A., Vogel R.F. Ehrmann M., Guerzoni M E. (2011). Acid Stress-Mediated Metabolic Shift in *Lactobacillus sanfranciscensis* LSCE1. *Applied and Environmental Microbiology*, 77(8):2656-2566.
18. Gianotti A., Danesi F., Verardo V., Serrazanetti D., I., Valli V., Russo A., Riciputi Y., Tossani N., Caboni M.F., Guerzoni M.E. Bordoni A. (2011). Role of cereal type and processing in whole grain in vivo protection from oxidative stress. *Frontiers in Bioscience: a journal and virtual library*, 16,1609-1618.
19. Vernocchi P., Ndagijimana M., Serrazanetti D., Chavez-Lopez C., Fabiani A., Gardini F., Guerzoni M.E., Lanciotti R. (2011). Use of *Saccharomyces cerevisiae* strains endowed with β -glucosidase activity for the production of Sangiovese wine. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 27,1423–1433.
20. Di Cagno R., De Pasquale I., Ndagijimana M., Vernocchi P., Ricciuti P., Gagliardi, Laghi L., Francavilla R., Crecchio C., Guerzoni M.E., Gobbetti M., De Angelis M. (2011). Duodenal and Faecal Microbiota of Celiac Children: Molecular, Phenotype and Metabolome Characterization. *BMC Microbiology* 11, 219
21. Ercolini D, Ferrocino I, Nasi A., Ndagijimana M., Vernocchi P., La Storia A., Laghi L., Mauriello G., Guerzoni M.E., Villani F. (2011). Microbial metabolites and species diversity in beef stored in different packaging conditions monitored by pyrosequencing, PCR-DGGE, SPME-GC/MS and 1HNMNR.. *Applied Environmental Microbiology*. 77 (20), 7372-7381
22. Montanari Chiara; Sado Kamdem Sylvain L; Serrazanetti Diana I; Etoa François-Xavier; Guerzoni M E. (2010). Synthesis of cyclopropane fatty acids in *Lactobacillus helveticus* and *Lactobacillus sanfranciscensis* and their cellular fatty acids changes following short term acid and cold stresses.. *Food Microbiology*, 27(4), 493-502.
23. Di Cagno R., De Angelis M., Calasso M., Vincentini O., Vernocchi P., Ndagijimana M., De Vincenzi M., Dessì M. R., Guerzoni M.E., Gobbetti M. (2010). Quorum sensing in sourdough *Lactobacillus plantarum* DC400: induction of plantaricin A (PlnA) under co-cultivation with other lactic acid bacteria and effect of PlnA on bacterial and Caco-2 cells. *Proteomics*, 10(11), 2175-2190.
24. Patrignani F., Vannini L., Kamdem Sado S.L. Lanciotti R., Guerzoni M.E. (2010). Potentialities of high-pressure homogenization to inactivate *Zygosaccharomyces bailii* in fruit juices. *Journal of Food Science*, 75(2), 116-120.
25. Vitali B., M. Ndagijimana, F. Cruciani, P. Carnevali, M. Candela, M. E. Guerzoni, P. Brigidi. (2010). Impact of a synbiotic food on the gut microbial ecology and metabolic profiles. *BMC Microbiology*, 10 (4), 1 - 13.
26. L. Ragni, A. Berardinelli, L. Vannini, C. Montanari, F. Sirri, M. E. Guerzoni, A. Guarnieri. (2010). Non-thermal atmospheric gas plasma device for surface decontamination of shell eggs. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*. vol. 100, pp. 125 - 132.
27. Vernocchi P., Ndagijimana M., Serrazanetti D. I., Chaves Lopez C., Fabiani A., Gardini F., Guerzoni M.E., Lanciotti R. (2010). Use of *Saccharomyces cerevisiae* endowed with β -glucosidase activity for the production of Sangiovese wine. *World Journal of Microbiology & Biotechnology*, 27,1423–1433
28. M. B. PISANO, F. PATRIGNANI, S. COSENTINO, M. E. GUERZONI, C. M. A. P. FRANZ, W. H. HOLZAPFEL. (2010). Diversity and functional properties of *Lactobacillus plantarum*-group strains isolated from Italian cheese products. *DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY*. vol. DOI: 10.1051/dst/2010037
29. C. Chaves-López, R. Lanciotti, A. Serio, A. Paparella, M. E. Guerzoni, G. Suzzi. (2009). Effect of high pressure homogenization applied individually or in combination with other mild

- physical or chemical stresses on *Bacillus cereus* and *Bacillus subtilis* spore viability. *FOOD CONTROL*. vol. 20, pp. 691 - 695.
30. Capra M. L., Patrignani F., Quiberoni A., Reinheimer J. A., Lanciotti R., Guerzoni M.E. (2009). Effect of high pressure homogenization on lactic acid bacteria phages and probiotic bacteria phages. *INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL*. vol. 19, pp. 336 - 341.
 31. Di Cagno R., Rizzello C.G. , Gagliardi 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*. vol. 75, pp. 3963 - 3971.
 32. Gardini F., Belletti N., Ndagijimana M., Guerzoni M. E., Tchoumboungang F., Amvam Zollo P. H., Micci C., Lanciotti R., Sado Kamdem S. L. (2009). Composition of four essential oils obtained from plants from Cameroon, and their bactericidal and bacteriostatic activity against *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enteritidis* and *Staphylococcus aureus*. *AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH*. vol. 3, pp. 264 - 271.
 33. Gianotti A., Iucci L., Guerzoni M. E., Lanciotti R. (2009). Effect of acidic conditions on fatty acid composition and membrane fluidity of *Escherichia coli* strains isolated from Crescenza cheese. *ANNALS OF MICROBIOLOGY*. vol. 59, pp. 603 - 610.
 34. M. Ndagijimana, L. Laghi, B. Vitali, G. Placucci, P. Brigidi, M. E. Guerzoni. (2009). Effect of a synbiotic food consumption on human gut metabolic profiles evaluated by ¹H Nuclear Magnetic Resonance spectroscopy. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. vol. 134, pp. 147 - 153.
 35. Maffei M., Vernocchi P., Lanciotti R., Guerzoni M.E., Belletti N. , Gardini F. (2009). Depuration of striped venus clam (*Chamelea gallina* L.): Effects on microorganisms, sand content, and mortality. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. vol. 74, pp. M1 - M7.
 36. Sado S., Vannini L., Guerzoni M.E. (2009). Effect of α -linolenic, capric and lauric acid on the fatty acid biosynthesis in *Staphylococcus aureus*. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. vol. 129, pp. 288 - 294.
 37. Serrazanetti D.I., Guerzoni M.E., Corsetti A. , Vogel R. (2009). Metabolic impact and potential exploitation of the stress reactions in lactobacilli. *FOOD MICROBIOLOGY*. vol. 26, pp. 700 - 711.
 38. Patrignani F. , Burns P., Serrazanetti D. , Vinderola G. , Reinheimer J., Lanciotti R., Guerzoni M.E. (2009). Suitability of high pressure-homogenized milk for the production of probiotic fermented milk containing *Lactobacillus paracasei* and *Lactobacillus acidophilus*. *THE JOURNAL OF DAIRY RESEARCH*. vol. 76, pp. 74 - 82.
 39. Patrignani F., Vannini L., Sado Kamdem S. L., Lanciotti R., Guerzoni M. E. (2009). Effect of high pressure homogenization on *Saccharomyces cerevisiae* inactivation and physico-chemical features in apricot and carrot juices. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. vol. 136, pp. 26 - 31.
 40. Gianotti, D. Serrazanetti, S. Sado Kamdem, M. E. Guerzoni. (2008). Involvement of cell fatty acid composition and lipid metabolism in adhesion mechanism of *Listeria monocytogenes*. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. vol. 123, pp. 9 - 17.
 41. Vitali, S. Turrone, S. Serina, M. Sosio, L. Vannini, M. Candela, M. E. Guerzoni, P. Brigidi. (2008). Molecular and phenotypic traits of in vitro-selected mutants of *Bifidobacterium* resistant to rifaximin. *INTERNATIONAL JOURNAL OF ANTIMICROBIAL AGENTS*. vol. 31, pp. 555 - 560.
 42. F. Patrignani, L. Iucci, N. Belletti, F. Gardini, M. E. Guerzoni, R. Lanciotti. (2008). Effects of sub-lethal concentrations of hexanal and 2-(E)-hexenal on membrane fatty acid composition and volatile compounds of *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enteritidis* and *Escherichia coli*. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. vol. 123, pp. 1 - 8.

43. Vannini L., Patrignani F., Iucci L., Ndagijimana M., Vallicelli M., Lanciotti R., Guerzoni M. E. (2008). Effect of a pre-treatment of milk with high pressure homogenization on yield as well as on microbiological, lipolytic and proteolytic patterns of "Pecorino" cheese. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. vol. 128, pp. 329 - 335.
44. Sado Kamdem S., Vernocchi P., Maffei M., Belletti N., Gardini F., Guerzoni M. E., Lanciotti R. (2008). Assessment of Safety, Nutritional, and Spoilage Characteristics of Different Lagoon Grey Mullet (Liza ramada, Liza aurata, and Liza saliens). *JOURNAL OF FOOD PROTECTION*. vol. 71, pp. 2572 - 2577.
45. Ndagijimana M., Chaves-López C., Corsetti A., Tofalo R., Sergi M., Paparella A., Guerzoni M. E., Suzzi G. (2008). Growth and metabolites production by *Penicillium brevicompactum* in yoghurt. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. vol. 127, pp. 283.
46. P. Burns, F. Patrignani, D. Serrazanetti, G.C. Vinderola, J.A. Reinheimer, R. Lanciotti, M. E. Guerzoni. (2008). Probiotic crescenza cheese containing *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus acidophilus* manufactured with High Pressure-Homogenized Milk. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*. vol. 91, pp. 500 - 512.
47. Pamela Vernocchi, Maurice Ndagijimana, Diana Serrazanetti, Andrea Gianotti, Melania Vallicelli, M. Elisabetta Guerzoni. (2008). Influence of starch addition and dough microstructure on fermentation aroma production by yeasts and lactobacilli. *FOOD CHEMISTRY*. vol. 108 (4), pp. 1217 - 1225.
48. F. Patrignani, L. Iucci, R. Lanciotti, M. Vallicelli, J. Maina Mathara, W. H. Holzapfel, M. E. Guerzoni. (2007). Effect of High-Pressure Homogenization, Nonfat Milk Solids, and Milkfat on the Technological Performance of a Functional Strain for the Production of Probiotic Fermented Milks. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*. vol. 90, pp. 4513 - 4523.
49. FUSELLI S.R., DE LA ROSA S.B., EGUARAS M. J., FRITZ R., NDAGIJIMANA M., VANNINI L., GUERZONI M.E. (2007). Efficacy of indigenous plant essential oil *Acantholippia seriphoides* A. Gray) to control American foulbrood (AFB) in honey bee (*Apis mellifera* L.) hives. *JOURNAL OF ESSENTIAL OIL RESEARCH*. vol. 19, pp. 514 - 519.
50. Iucci L., Patrignani F., Belletti N., Ndagijimana M., Guerzoni M.E., Gardini F., Lanciotti R. (2007). Role of surface-inoculated *Debaryomyces hansenii* and *Yarrowia lipolytica* strains in dried fermented sausage manufacture. Part 2: evaluation of their effects on sensorial features and biogenic ammine contents. *MEAT SCIENCE*. vol. 75, pp. 669 - 675.
51. Kamdem S., Patrignani F., Guerzoni M. E. (2007). Shelf-life and safety characteristics of Italian Toscana traditional fresh sausage (Salsiccia) combining two commercial ready-to-use additives and spices. *FOOD CONTROL*. vol. 18(5), May 2007, pp. 421 - 429.
52. L. Vannini, M. Ndagijimana, P. Saracino, P. Vernocchi, A. Corsetti, M. Vallicelli, F. Cappa, P.S. Cocconcelli, M.E. Guerzoni. (2007). New signaling molecules in some gram-positive and gram-negative bacteria. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. vol. 120, pp. 25 - 33.
53. M.E. Guerzoni, P. Vernocchi, M. Ndagijimana, A. Gianotti, R. Lanciotti. (2007). Generation of aroma compounds in sourdough: Effects of stress exposure and lactobacilli-yeasts interactions. *FOOD MICROBIOLOGY*. vol. 24, pp. 139 - 148.
54. Patrignani F. , Iucci L., Vallicelli M.,Guerzoni M. E., Gardini F., Lanciotti R. (2007). Role of surface-inoculated *Debaryomyces hansenii* and *Yarrowia lipolytica* strains in dried fermented sausage manufacture. Part 1: evaluation of their effects on microbial evolution, lipolytic and proteolytic patterns. *MEAT SCIENCE*. vol. 75, pp. 676 - 686.
55. Patrignani F., Iucci L., Belletti N., Gardini F., Guerzoni M. E., Lanciotti R. (2007). Effects of Sublethal Concentrations of Hexanal and 2-(E)-Hexenal on Membrane Fatty Acid Composition and Volatile Compounds of *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enteritidis* and *Escherichia coli*. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*.

56. R. Lanciotti, F. Patrignani, L. Iucci, M. E. Guerzoni, G. Suzzi, N. Belletti, F. Gardini. (2007). Effects of milk high pressure homogenization on biogenic amine accumulation during ripening of ovine and bovine Italian cheeses. *FOOD CHEMISTRY*. vol. 104, pp. 693 - 701.
57. S. Sado Kamden, M. Ndagijimana, L. Vannini, M.E. Guerzoni. (2007). Differentiation of fresh seafood products and storage time using an electronic nose: features selection for data analysis. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. vol. Special issue (SLIM 2006), pp. 393 - 399.
58. Patrignani F., Lanciotti R., Mathara J. M., Guerzoni M. E., Holzapfel W. H. (2006). Potential of functional strains, isolated from traditional Maasai milk, as starters for the production of fermented milks. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. vol. 107, pp. 1 - 11.
59. Iucci L., Patrignani F., Vallicelli M., Guerzoni M. E., Lanciotti R. (2006). Effects of high pressure homogenization on the activity of lysozyme and lactoferrin against *Listeria monocytogenes*. *FOOD CONTROL*. vol. 18, pp. 558 - 565.
60. Gardini F., Tofalo R., Belletti N., Iucci L., Suzzi G., Torriani S., Guerzoni M.E., Lanciotti R. (2006). Characterization of yeasts involved in the ripening of Pecorino Crotonese cheese. *FOOD MICROBIOLOGY*. vol. 23, pp. 641 - 648.
61. Lanciotti R., Patrignani F., Iucci L., Saracino P. , Guerzoni M. E. (2006). Potential of High Pressure Homogenization in the control and enhancement of proteolytic and fermentative activities of some *Lactobacillus* species. *FOOD CHEMISTRY*. vol. 102, pp. 542 - 550.
62. Lanciotti R., Vannini L., Patrignani F., Iucci L., Vallicelli M., Ndagijimana M., Guerzoni M.E. (2006). Effect of high pressure homogenization of milk on cheese yield and microbiology, lipolysis and proteolysis during ripening of Caciotta cheese. *THE JOURNAL OF DAIRY RESEARCH*. vol. 73 (2), pp. 216 - 226.
63. Ndagijimana M., Vallicelli M., Cocconcelli P. S., CappaF. , Patrignani F., Lanciotti R., Guerzoni M. E. (2006). Two 2[5H]-furanones as possible signalling molecules in *Lactobacillus helveticus*. *APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY*. vol. 72, pp. 6053 - 6061.