



# Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia



*Dipartimento di Scienze della Vita*

*Prof.ssa Patrizia Messi*

## **CURRICULUM VITAE Patrizia Messi**

- Laureata il 5-4-79 con 110 in Scienze Biologiche presso l'Università degli studi di Modena.
- Specializzata il 15-7-82 con 110 e lode in Microbiologia presso l'Università degli Studi di Parma.
- Biologo frequentatore presso l'Istituto di Igiene della Università degli Studi di Modena (Cattedra di Microbiologia) dalla laurea al 1983, partecipando a commissioni di esame relative a tale insegnamento come cultore della materia.
- Biologo frequentatore presso il Servizio di Microbiologia dell'U.S.L. n 16 (Modena) dal 4-5-81 al 30-6-83.
- Biologo Collaboratore supplente presso il Servizio di Microbiologia dell' U.S.L. n 16 (Modena) dal 4-5-84 al 14-9-84.
- Dottore in Ricerca in SANITA' PUBBLICA, con titolo conseguito il 10-7-87 presso l'Università degli Studi di Milano .
- Borsista con frequenza presso l'Istituto di Igiene della Università degli Studi di Modena, per gli anni 1987, 1988, 1990-91 (dall'1-6-90 al 31-1-91).
- Collaboratore tecnico presso l'istituto di Igiene dell'Università degli Studi di Modena, in servizio dal 1-2-1991 al 30-4-94.
- Ricercatore per il gruppo di discipline Med 42 Igiene generale ed applicata presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, in servizio dall' 1-5-94 al 20-12-2006.
- Professore Associato per il gruppo di discipline Med 42 Igiene generale ed applicata presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, in servizio dal 21-12-2006.
- Abilitazione a Professore Ordinario conseguita per il SC 06-M1 il 05/04/2017.

## **Membro di Società Scientifiche, Scuole di Dottorato e Gruppi di Ricerca**

- Membro della Società Italiana di Igiene (SitI).
- Membro del Consiglio del Centro di Ricerca Interdipartimentale BIOGEST-SITEIA)
- Membro del Collegio dei docenti della Scuola di Dottorato in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie Agro-Alimentari, nell'indirizzo in Qualità e la Sicurezza degli Alimenti, ([www.steba.unimore.it](http://www.steba.unimore.it)) dell'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia
- Membro del collegio dei docenti del Master in Gestione delle sostanze chimiche – REACH e CLP dell'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

## **Partecipante/Responsabile Convenzioni**

**PARTECIPANTE** a Collaborazioni scientifiche nell'ambito di convenzioni di ricerca stipulate tra l'Università di Modena e Reggio Emilia ed Enti Privati

- GIULIANI S.p.A Convenzioni stipulate negli anni 1994-2002 relative a studi dei meccanismi di



# Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia



*Dipartimento di Scienze della Vita*

*Prof.ssa Patrizia Messi*

interazione e di competizione di microrganismi a riconosciuta attività probiotica, nei confronti di batteri commensali e patogeni.

- COMUNE DI MODENA Convenzione stipulata nel 2003/2004 relativa ad una valutazione microbiologica su polveri/aerosol prodotti nel corso della movimentazione dei rifiuti urbani e speciali assimilabili eseguita per consentire il passaggio della linea ferroviaria ad alta velocità (TAV) attraverso l'area impiantistica AMIU di Via Caruso.

- TETRAPAK CARTA S.p.A (Rubiera, R.E.) Convenzione stipulata dal 1994 e tuttora in atto per studi riguardanti la valutazione delle cariche microbiche in contenitori (TetraBrik) adibiti al confezionamento di alimenti (latte, acqua, yogurt, ecc.), nell'ambito dell'autocontrollo e del sistema HACCP e in relazione a problemi di ordine sanitario ed organolettico.

- PELLICONI S.p.A. (Ozzano Emilia, BO; Atessa, CH) Convenzione stipulata a partire dal 1999; nell'anno 2004 la convenzione è stata abbinata ad un progetto di trasferimento tecnologico sul quale è stata finanziata una borsa di studio annuale (progetto SPINNER). Gli studi riguardano generalmente l'applicazione dei metodi HACCP mediante la valutazione delle cariche microbiche dell'ambiente e del prodotto finito (cariche mesofile, ceppi indicatori o potenzialmente patogeni), poiché il materiale prodotto viene a diretto contatto con alimenti. Nell'anno 2004-2005 la convenzione stipulata è abbinata ad un progetto di trasferimento tecnologico del consorzio SPINNER sul quale è stata finanziata una borsa di studio annuale..

-**RESPONSABILE SCIENTIFICO** della convenzione stipulata dal 2009 e rinnovata per il 2010 con la SANIPUR srl (tecnologie e prodotti per l'acqua e l'ambiente (Flero – BS) per studi riguardanti la formazione di biofilm e la presenza di protozoi in un impianto di acqua calda sanitaria sottoposto a trattamento di disinfezione con monochloramina e biossido di cloro.

## **Brevetti**

-Moreno Bondi, Patrizia Messi, Giuliano Frigerio, Valtor Gatti, Danila Ingrid Marchioretto. UN NUOVO PROBIOTICO LATTOBACILLARE E SUE SPECIFICHE FORMULAZIONI PER USO UMANO "Composizioni nutraceutiche per il potenziamento dell'attività di principi lattobacillari". EP1022023, Giuliani S.p.A via Palagi, MILANO, depositato presso la German Collection of Microorganisms con la sigla DSM 12316.

*Archivio Istituzionale di UNIMORE con codice 11380/597016*

-Carla Sabia, Ramona Iseppi, Patrizia Messi (2018). LATTOBACILLI CON ATTIVITÀ ANTIMICROBICA. 102018000020425, Università degli studi di Modena e Reggio Emilia  
*Archivio Istituzionale di UNIMORE con codice 11380/1169244*

-Imacolata Anacarso, Elisa Pino, Patrizia Messi (2018). THE PROBIOTIC EDIBLE FILM. 102018000006424, Immacolata Anacarso, Elisa Pino, Patrizia Messi  
*Archivio Istituzionale di UNIMORE con codice 11380/1169979*



# Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia



*Dipartimento di Scienze della Vita*

*Prof.ssa Patrizia Messi*

## **Partecipante e/o Responsabile Scientifico di Progetti di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN)**

- Partecipante al programma: “Studio dei fattori di rischio associati alle infezioni da Legionella e dei meccanismi che ne favoriscono la crescita nei reservoirs ambientali e nell’ospite” PRIN 2002 (Responsabile scientifico dell'Unità di Ricerca: Paola Borella).
- Partecipante al programma: “Microparticelle di alginato per il targeting al sistema linfatico di polimixina B” PRIN 2004 (Responsabile scientifico dell'Unità di Ricerca: Valentina Iannuccelli)
- **RESPONSABILE SCIENTIFICO** dell'Unità di Ricerca PRIN 2005. “Studio dell’ecologia microbica di *Legionella pneumophila* di derivazione clinica ed ambientale”.

## **Partecipazione a progetti finanziati POR-FESR 2007-2013 Asse I -Attività I.1.1 "Creazione di tecnopoli per la ricerca industriale e il trasferimento tecnologico":**

- Centro di Medicina Rigenerativa - Tecnopolo di Modena
- BIOGEST-SITEIA - Tecnopolo di Reggio Emilia

## **Partecipazione a comitati editoriali:**

BioMed Research International  
Journal of Pathogens  
Source Journal of Pharmaceutical Sciences

## **Partecipazione ad attività di peer-review**

- Anaerobe
- Annals of Microbiology
- Archives of Microbiology
- Acquaculture
- Biofouling
- BioMed Research International
- Chemotherapy
- Environmental Science and Pollution Research
- Future microbiology
- Infection and immunity
- International Journal of Food Microbiology
- International Journal of Molecular Sciences
- International Journal of Environmental Research and Public Health
- Letters in Applied Microbiology
- Microbial Ecology
- New Microbiologica
- Water Research
- Journal of Water and Health



# Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia



*Dipartimento di Scienze della Vita*

*Prof.ssa Patrizia Messi*

- Microbial Biotechnology
- Microbial Cell Factories

## **Campi di esperienza e principali interessi di ricerca:**

### **Sicurezza alimentare ed ecologia microbica**

- studio di ceppi batteriocino-produttori appartenenti al gruppo dei batteri lattici (LAB, Lactic Acid Bacteria) e delle batteriocine da essi prodotte, da impiegarsi come probiotici e/o addizionati come conservanti naturali per il miglioramento della qualità e della sicurezza degli alimenti
- allestimento e valutazione dell'attività antimicrobica di nuovi materiali di imballaggio per il confezionamento degli alimenti, ottenuti con l'incorporazione di batteri lattici (LAB) o di sostanze antimicrobiche naturali come batteriocine (sostanze antibatteriche secrete dai LAB), lisozima, chitosano ed estratti di spezie.
- Valutazione della chemio-antibiotico resistenza in ceppi batterici di isolamento alimentare, ambientale, animale e clinico.
- Studio dei plasmidi veicolanti caratteri di resistenza e/o di virulenza in batteri di origine alimentare, ambientale, animale e clinica, mediante meccanismi di ricombinazione ed indagini molecolari.
- Studio dell'ecologia microbica in batteri di origine idrica (*Legionella*, *Aeromonas*, *Pseudomonas*) ed alimentare (*Listeria*) di interesse nel campo della sanità pubblica.
- Studio dell'attività di disinfettanti e sistemi di disinfezione

Modena 25-02-2021

Patrizia Messi