

CURRICULUM VITAE

Dott.ssa RAMONA ISEPPI, Postdoctoral Research Fellow presso il Dipartimento di Scienze della Vita, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, via Campi 287, 41125 Modena.

Tel.+39 059 2055469

e-mail: ramona.iseppi@unimore.it

IDENTIFICATIVI E BANCHE DATI SCIENTIFICHE

ORCID: 0000-0003-3071-3258

Scopus Author ID: 23488943300

Web of Science Researcher ID: CBZ-8253-2022

TITOLI DI STUDIO

12-04-2010- Conseguimento del Dottorato di Ricerca in “Scienze e Tecnologie per la Qualità e Sicurezza degli Alimenti”, presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti. Titolo della tesi: “Impiego di sostanze naturali per lo sviluppo di un innovativo food-packaging”, svolta presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Biomediche dell’Università di Modena e Reggio Emilia (Tutor. Prof. Moreno Bondi)

28-10-2005 - Laurea in Scienze Biologiche conseguita presso l’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia il con voto 104/110; titolo della tesi: “Studio di plantaricina 35d attiva nei confronti di patogeni psicotrofi di interesse alimentare” (Tutor Prof. Giuliano Manicardi).

Luglio 1999- Diploma di Maturità conseguito presso l’istituto tecnico “F. Selmi”, Modena con voto 98/100.

ALTRI TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI

19-01-2021-ABILITAZIONE SCIENTIFICA NAZIONALE PER IL RUOLO DI PROFESSORE DI SECONDA FASCIA valida fino al 19-01-2032. Settore concorsuale: 05/I2 - Microbiologia (BIO19)

16-07-2015- Iscrizione all’albo dell’Ordine Nazionale dei Biologi. Numero di iscrizione AA_073594.

Ottobre 2005- Conseguimento dell’abilitazione alla professione di biologo presso l’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

ATTIVITA' DI RICERCA

Dal 01-03-2023 al 31-08-2023- Incarico di collaborazione occasionale, di durata di 6 mesi, presso il Dipartimento di Scienze della Vita per lo svolgimento del progetto “Studio dell’attività antimicrobica di composti disinfettanti con differenti composizioni nei confronti di microrganismi di interesse ambito sanitario” sotto la responsabilità della Prof.ssa Carla Sabia (S.S.D. BIO/19).

Dal 20-05-2022 al 19-03-2023- Incarico di collaborazione occasionale, di durata di 10 mesi, presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Metaboliche e Neuroscienze dell’Università di Modena e Reggio Emilia, sul tema: “Diffusione della pandemia COVID-19: determinanti ambientali, sanitari e socio-economici in provincia di Modena. Dati, modelli di analisi e indicazioni per la prevenzione e il controllo (DISCOV19)” sotto la responsabilità della Prof.ssa Elena Righi (S.S.D. MED/42).

Dal 01-03-2021 al 28-02-2022- Assegnista di Ricerca (S.S.D. BIO/19), presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze della Vita dell’Università di Modena e Reggio Emilia, per lo svolgimento del progetto “Studio dell’attività antimicrobica di composti disinfettanti nei confronti di microrganismi di interesse in ambito sanitario in forma planctonica ed organizzati in biofilm su supporti inerti”.

Dal 10-02-2021 al 26-02-2021- Incarico di collaborazione occasionale, presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze della Vita dell’Università di Modena e Reggio Emilia, per lo svolgimento del progetto: “Conservanti ecocompatibili per il controllo di patogeni alimentari e batteri di alterazione in prodotti vegetali freschi” sotto la responsabilità della Prof.ssa Patrizia Messi (S.S.D. MED/42).

Dal 16-12-2019 al 15-12-2020- Assegnista di Ricerca (S.S.D. BIO/19), presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze della Vita dell’Università di Modena e Reggio Emilia, per lo svolgimento del progetto “Sperimentazione di differenti metodologie di pulizia e sanificazione e correlazione tra cariche microbiche residue e microclima ambientale”.

Dal 1-08-2019 al 15-12-2019- Laureato frequentatore presso il Dipartimento di Scienze della Vita dell’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia per lo svolgimento di una ricerca dal titolo “Valutazione dell’attività di *Bacillus subtilis* nei confronti di microrganismi patogeni/opportunisti responsabili di contaminazione ambientale in ambito ospedaliero e comunitario” (S.S.D. BIO/19).

Dal 1-08-2015 al 30-07-2019- Assegnista di Ricerca (S.S.D. BIO/19), presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze della Vita dell’Università di Modena e Reggio Emilia, per lo svolgimento del progetto “Valutazione dell’attività antibatterica di microrganismi produttori di batteriocine e possibili associazioni sinergiche tra batteriocine ed estratti di oli essenziali quando impiegati come conservanti naturali o per l’allestimento di films polimerici multifunzionali da utilizzare nel campo dell’active food packaging”.

Dal 16-05-2010 al 15-05-2015- Assegnista di Ricerca (S.S.D. BIO/19), presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Biomediche dell’Università di Modena e Reggio Emilia, per lo svolgimento del progetto “Studio dell’attività antimicrobica di batteri lattici (LAB, Lactic Acid Bacteria) batteriocino-produttori e delle batteriocine da essi prodotte, incorporati in combinazione con altre sostanze antibatteriche naturali in coatings ibridi organico-inorganici multifunzionali da impiegarsi nel campo dell’active food packaging.”.

Dal 1-09-2009 al 31-12-2014- Partecipante al gruppo di ricerca adibito ai controlli di qualità relativi alla coltivazione in GMP (Good Manufacturing Practices) di colture di cellule staminali ed epiteliali

mirate ad applicazioni cliniche in terapia cellulare e in terapia genica, attuata da Holostem (Centro di Medicina Rigenerativa, "Stefano Ferrari", Modena).

Dal 01-2007 al 12-2009- Attività di Ricerca presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Biomediche dell'Università di Modena e Reggio Emilia nel corso di Dottorato nell'ambito di un programma dedicato all'impiego di sostanze naturali per lo sviluppo di un innovativo food-packaging.

Dal 20-12-2005 al 20-06-2006- Titolare di una borsa di studio INSTM con oggetto: "Valutazione dell'attività antibatterica di coating ibridi organici ed inorganici nei confronti di batteri indicatori Gram positivi e Gram negativi", svolto presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Biomediche dell'Università di Modena e Reggio Emilia, in collaborazione con il Dipartimento di Ingegneria dei Materiali e dell'Ambiente dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

ATTIVITA' ISTITUZIONALI

Da Febbraio 2018 a Ottobre 2018- Rappresentante degli Assegnisti di Ricerca del Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

ATTIVITA' DIDATTICA

AA. 2022-2023- Sedici ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio di Biologia sperimentale per il corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche dell'anno accademico

AA. 2022-2023- Relatrice di seminari integrativi dal titolo: "Monitoraggio microbiologico dell'aria e delle superfici negli ambienti lavorativi: metodi e normativa" (ore 2) e "Le batteriocine dei batteri lattici e le loro applicazioni" (ore 2) per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale in Biologia Sperimentale ed Applicata

AA. 2021-2022- Otto ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio di Biologia sperimentale per il corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche dell'anno accademico

AA. 2019-2020- Relatrice di seminari integrativi dal titolo: "La storia della Microbiologia" (ore 2) e "La cellula procariotica questa sconosciuta" (ore 2) tenuti nell'anno accademico per l'insegnamento di Microbiologia per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche.

AA. 2019-2020- Otto ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio di Biologia sperimentale per il corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche.

Dal AA. 2018 all'AA. 2021- Relatrice di seminari integrativi erogati in modalità a distanza dal titolo: "Oli essenziali come antibatterici naturali" (ore 2) e "Il monitoraggio microbiologico dell'aria e delle superfici negli ambienti lavorativi" (ore 2) tenuti nell'anno accademico per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale in Biologia Sperimentale ed Applicata.

AA. 2018-2019- Sedici ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per Microbiologia Generale e Virologia per il corso di Laurea Triennale in Biotecnologie.

AA. 2017-2018- Svolgimento di 8 ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale Biologia Sperimentale ed Applicata.

AA. 2017-2018- Relatrice di un seminario integrativo dal titolo "I vaccini nella difesa dalle malattie infettive" (ore 2) tenuto per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il corso di Laurea Magistrale in Biologia Sperimentale ed Applicata.

AA. 2017-2018- Venti ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per Microbiologia Generale e Virologia per il corso di Laurea Triennale in Biologia e in Biotecnologie.

AA. 2016-2017- Venti ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per Microbiologia Generale e Virologia per il corso di Laurea Triennale in Biologia e in Biotecnologie.

AA. 2016-2017- Svolgimento di 10 ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale Biologia Sperimentale ed Applicata.

AA. 2015-2016- Venti ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per Microbiologia Generale e Virologia per il corso di Laurea Triennale in Biologia e in Biotecnologie.

AA. 2015-2016- Svolgimento di 6 ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale Biologia Sperimentale ed Applicata.

Dal AA. 2013 all'AA. 2018- Relatrice di Seminari dal Titolo: "Studio di batteriocine prodotte da batteri lattici e loro potenziali applicazioni in campo alimentare" (ore 2) e "Il monitoraggio microbiologico dell'aria e delle superfici negli ambienti: campionamento e analisi" (ore 2) tenuti per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale in Biologia Sperimentale ed Applicata.

AA. 2010-2011- Relatrice di Seminari integrativi dal Titolo: "Analisi microbiologiche delle acque" (ore 2) e "Studio di batteriocine prodotte da batteri lattici e loro potenziali applicazioni in campo alimentare" (ore 2) tenuti per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale in Biologia.

CULTORE DELLA MATERIA/MEMBRO DI COMMISSIONI D'ESAME/CORRELATRICE DI TESI

Dal AA. 2017 all'AA. 2022- Cultore della materia presso il Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, nel SSD MED/42 -Igiene.

Dal AA. 2011 ad oggi- Cultore della materia nel corso di Laurea di Biologia e di Biotecnologie-Facoltà di Bioscienze e Biotecnologie poi Dipartimento di Scienze della Vita, presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, per la disciplina di "Microbiologia generale" BIO/19.

Dal AA. 2014 ad oggi- Membro della Commissione di Laurea Magistrale: Biologia Sperimentale ed Applicata (D.M.270/04).

Dal AA. 2011 all'AA. 2019- Membro della commissione di esame del corso di Microbiologia e Virologia generale della Laurea Triennale di Biotecnologie.

Dal AA. 2011 ad oggi- Membro della commissione di esame per l'insegnamento di Microbiologia applicata per il corso di Laurea Magistrale Biologia poi Biologia Sperimentale ed Applicata (DM270/04).

Dal AA. 2012 ad oggi- Correlatrice 15 di Tesi di Laurea Magistrale in Biologia Sperimentale Applicata.

Dal AA. 2009 ad oggi- Correlatrice di 20 Tesi di Laurea Triennale in Scienze Biologiche e Biotecnologie.

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

Dal 20-01-2021 al 31-07-2022- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata Bando Far 2020 dipartimentale (Scienze della Vita) dell'Università di Modena e Reggio Emilia. Titolo del progetto di Ricerca: Valutazione dell'effetto antimicrobico di tessuti ad utilizzo ospedaliero funzionalizzati con oli essenziali e batteri lattici. Progetto coordinato dalla Prof.ssa Carla Sabia. Coinvolta come co-investigatore esperta nella valutazione dell'effetto antibatterico del materiale tessile funzionalizzato.

Dal 20-01-2020 al 31-05-2021- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata Bando Far 2019 dipartimentale (Scienze della Vita) dell'Università di Modena e Reggio Emilia. Titolo del progetto di Ricerca: Conservanti ecocompatibili nel controllo di patogeni alimentari e batteri di alterazione in prodotti vegetali freschi. Progetto coordinato dalla Prof.ssa Patrizia Messi. Coinvolta come co-investigatore esperta nell'isolamento di batteri patogeni e alteranti gli alimenti. Il programma di Ricerca scientifica finanziata (FAR 2019) ha prodotto le seguenti pubblicazioni: Eco-friendly edible packaging systems based on live-*Lactobacillus kefir* MM5 for the control of *Listeria monocytogenes* in fresh vegetables. Iseppi et al., 2022 doi: 10.3390/foods11172632.

Essential oils and bacteriocin-based active edible coating: an innovative, natural and sustainable approach for the control of *Listeria monocytogenes* in seafoods. Iseppi et al., 2023 doi: 10.3390/app13042562.

Dal 2020 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca della Prof.ssa Federica Pellati (Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Modena e Reggio Emilia) su studi applicati all'attività antibatterica di oli essenziali come testimoniato dai titoli scientifici comuni.

La collaborazione scientifica ha prodotto le seguenti pubblicazioni:

Chemical characterization and evaluation of the antibacterial activity of essential oils from fibre-type *Cannabis sativa* L. (Hemp). Iseppi et al., 2020 doi: 10.3390/molecules24122302.

Phytochemical composition and in vitro antimicrobial activity of essential oils from the *Lamiaceae* family against *Streptococcus agalactiae* and *Candida albicans* biofilms. Iseppi et al., 2020 doi: 10.3390/antibiotics9090592.

Antifungal activity and DNA topoisomerase inhibition of hydrolysable tannins from *Punica granatum* L. Brighenti et al., 2021 doi: 10.3390/ijms22084175.

Dal 2020 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca del Prof. Luca Forti (Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Modena e Reggio Emilia) su studi applicati all'attività antibatterica di prodotti naturali come testimoniato dai titoli scientifici comuni.

La collaborazione scientifica ha prodotto le seguenti pubblicazioni:

Antimicrobial activity of spices essential oils and its effectiveness on mature biofilms of human pathogens. Condò et al., 2020 doi: 10.1080/14786419.2018.1490904.

Lichens as a natural source of compounds active on microorganisms of human health interest.

Condò et al., 2023 doi: 10.3390/app13031976.

Dal 12-04-2019 al 12-09-2019- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata Euro Trading S.r.l. Titolo del-la Ricerca: Attività sterilizzante del prodotto MEDSTER 2000.

Responsabile Prof.ssa Patrizia Messi. Coinvolta come investigatore esperta nella valutazione dell'efficacia dell'attività antibatterica e anti-biofilm.

Il programma di Ricerca scientifica finanziata ha prodotto la seguente pubblicazione:

Evaluation of bacterial biofilm removal properties of MEDSTER 2000 cold sterilant on different materials. Iseppi et al., 2020 doi: 10.1007/5584_2020_542.

Dal 01-03-2017 al 01-03-2019- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata Bando Far 2016 in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Diagnostica, Clinica e di Sanità Pubblica dell'Università di Modena e Reggio Emilia. Titolo del progetto di Ricerca: Contenimento della colonizzazione batterica in area intensiva. Progetto coordinato dal Prof. Alberto Barbieri. Coinvolta come co-investigatore esperta nel monitoraggio microbiologico dell'aria e delle superfici in ambienti lavorativi.

Il programma di Ricerca scientifica finanziata (FAR 2016) ha prodotto la seguente pubblicazione: Keyboard contamination in intensive care unit: is cleaning enough? Prospective research of in situ effectiveness of a Tea Tree oil (KTEO) film. Melegari et al., 2021 doi: 10.1007/5584_2020_575.

Dal 06-05-2019 al 08-06-2020- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata da Better AIR Italia S.r.l. Titolo della Ricerca: Valutazione dell'attività di *Bacillus subtilis* nei confronti di microrganismi patogeni/opportunisti responsabili di contaminazione ambientale in ambito ospedaliero e comunitario. Responsabile Prof.ssa Carla Sabia.

Coinvolta come co-investigatore esperta nella valutazione dell'efficacia dell'attività antibatterica di *Bacillus subtilis*.

Dal 2019 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca del Dott. Alessandro Di Cerbo (Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria, Università di Camerino) su studi applicati alle antibiotico resistenze e su studi applicati a superfici antibatteriche come testimoniato dai titoli scientifici comuni.

La collaborazione scientifica ha prodotto le seguenti pubblicazioni:

Antibiotic resistance and virulence traits in vancomycin-resistant Enterococci (VRE) and extended-spectrum β -lactamase/AmpC-producing (ESBL/AmpC) *Enterobacteriaceae* from humans and pets. Iseppi et al., 2020 doi: 10.3390/antibiotics9040152.

In vitro activity of essential oils against planktonic and biofilm cells of extended-spectrum β -lactamase (ESBL)/carbapenamase-producing Gram-negative bacteria involved in human nosocomial infections. Iseppi et al., 2020 doi: 10.3390/antibiotics9050272.

Antibacterial effect of aluminum surfaces untreated and treated with a special anodizing based on titanium oxide approved for food contact. Di Cerbo et al., 2020 doi: 10.3390/biology9120456.

A time-course study on a food contact material (FCM)-certified coating based on titanium oxide deposited onto aluminum. Di Cerbo et al., 2022 doi: 10.3390/biology11010097.

Dal 2018 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca della Prof.ssa Elisabetta Blasi (Dipartimento Chirurgico, Medico, Odontoiatrico e di Scienze Morfologiche con interesse Trapiantologico, Oncologico e di Medicina Rigenerativa, Università di Modena e Reggio Emilia) su studi applicati al monitoraggio della formazione di biofilm come testimoniato dai titoli scientifici comuni

La collaborazione scientifica ha prodotto la seguente pubblicazione:

Real-time monitoring of *Pseudomonas aeruginosa* biofilm formation on endotracheal tubes in vitro. Pericolini et al., 2018 doi: 10.1186/s12866-018-1224-6.

Dal 21-02-2017 al 16-05-2017- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata da Ditta TOTO EUROPE GmbH. Titolo della Ricerca: Analisi microbiologiche sull'attività antibatterica su mattonelle fotocatalitiche. Responsabile Prof.ssa Carla Sabia. Coinvolta come co-investigatore esperta nella valutazione dell'efficacia dell'attività antibatterica dei prodotti ceramici.

Dal 2017 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca del Prof. Antonio Tiezzi (Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali, Università degli Studi della Tuscia) su studi applicati all'attività antibatterica di estratti di piante aromatiche come testimoniato dai titoli scientifici e dai contributi comuni.

La collaborazione scientifica ha prodotto la seguente pubblicazione:

Antimicrobial testing of *Schinus molle* leaf extracts and their derived fractions followed by GC-MS investigation of biological active fractions. Turchetti et al., 2020 doi: 10.3390/molecules25081977.

Dal 15-06-2016 a oggi- Co-investigatore esperta nello sviluppo e produzione di culture microbiche liofilizzate per probiotici ed applicazioni alimentari di un ceppo batterico *Lactobacillus fermentum* CS57 all'interno di un contratto di licenza esclusiva con la CLS (Centrale del Latte di Milano) con responsabile Prof.ssa Carla Sabia.

Dal 2015 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca della Prof.ssa Stefania Benvenuti (Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Modena e Reggio Emilia) su studi applicati all'attività antibatterica di oli essenziali come testimoniato dai titoli scientifici comuni.

La collaborazione scientifica ha prodotto le seguenti pubblicazioni:

Phytochemical composition and in vitro screening of the antimicrobial activity of essential oils on oral pathogenic bacteria. Tardugno et al., 2018 doi: 10.1080/14786419.2017.1329730.

Antibacterial activity of *Rosmarinus officinalis* L. and *Thymus vulgaris* L. essential oils and their combination against food-borne pathogens and spoilage bacteria in ready-to-eat vegetables. Iseppi et al., 2019 doi: 10.1080/14786419.2018.1482894.

Chemical characterization and evaluation of the antibacterial activity of essential oils from fibre-type *Cannabis sativa* L. (Hemp). Iseppi et al., 2020 doi: 10.3390/molecules24122302.

Phytochemical composition and in vitro antimicrobial activity of essential oils from the *Lamiaceae* family against *Streptococcus agalactiae* and *Candida albicans* biofilms. Iseppi et al., 2020 doi: 10.3390/antibiotics9090592.

Effects of *Melaleuca alternifolia* Chell (Tea Tree) and *Eucalyptus globulus* Labill. essential oils on antibiotic-resistant bacterial biofilms. Iseppi et al., 2023 doi: 10.3390/molecules28041671.

Dal 07-01-2011 al 07-01-2014- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata da Casalgrande S.P.A. Titolo della Ricerca: Studio sull'attività antibatterica di diverse tipologie di campioni ceramici per rivestimenti da utilizzare in ambito ospedaliero ed alimentare. Responsabile Prof.ssa Carla Sabia.

Coinvolta come co-investigatore esperta nella valutazione dell'efficacia dell'attività antibatterica dei prodotti ceramici.

Dal 01-01-2011 a oggi- Partecipazione al gruppo di Ricerca della Prof.ssa Carla Sabia (Laboratorio di Genetica Microbica) presso il Dipartimento di Scienze della Vita (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia) che svolge attività di Ricerca nel campo di: studio dell'antibiotico resistenza e delle caratteristiche di virulenza in microrganismi isolati da campioni clinici, ambientali e alimentari; studio di ceppi batteriocino produttori da impiegarsi direttamente negli alimenti (come bioconservanti naturali per il miglioramento della qualità e la sicurezza dei prodotti) o come probiotici in campo medico; valutazione dell'attività antibatterica di prodotti tessili e ceramici.

Dal 01-09-2009 al 31-12-2014- Partecipante al gruppo di ricerca adibito ai controlli di qualità relativi alla coltivazione in GMP (Good Manufacturing Practices) di colture di cellule staminali ed epiteliali mirate ad applicazioni cliniche in terapia cellulare e in terapia genica, attuata da Holostem (Centro di Medicina Rigenerativa, "Stefano Ferrari", Modena).

Dal 01-01-2008 al 31-12-2009- Partecipazione al progetto di ricerca finanziato da SIGGI GROUP SERVIZI S.R.L. (Vicenza). Titolo della ricerca: "Valutazione dell'attività antimicrobica di tessuti da impiegare in campo ospedaliero". Responsabile della ricerca Prof. Moreno Bondi. Afferente al progetto per lo studio dell'attività antibatterica di tessuti in campo ospedaliero.

Dal 2007 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca del Prof. Francesco Pilati e del Prof. Maurizio Toselli (Dipartimento di Ingegneria dei Materiali e dell'Ambiente dell'Università di Modena e Reggio Emilia.) su studi applicati al campo del food packaging come testimoniato dai titoli scientifici comuni.

La collaborazione scientifica ha prodotto le seguenti pubblicazioni:

Antibacterial activity of plastics coated with silver-doped organic-inorganic hybrid coatings prepared by sol-gel processes. Marini et al., 2007 doi: 10.1021/bm060721b.

Preparation and antibacterial activity of hybrid materials quaternary ammonium salt prepared via sol-gel process. Marini et al., 2007 doi: 10.1016/j.eurpolymj.2007.06.002.

Anti-listerial activity of a polymeric film coated with hybrid coatings doped with Enterocin 416K1 for use as bioactive food packaging. Iseppi et al., 2008 doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2007.12.015.

Anti-listerial activity of coatings entrapping living bacteria. Iseppi et al., 2011 doi: 10.1039/C1SM05650F

Preparation, characterization, and antibacterial activity of photocured thymol-doped acrylic resins. Degli Esposti et al., 2013 doi: 10.1007/s11998-012-9453-3

Designing of antibacterial plastics: Thymol release from photocured thymol-doped acrylic resins. Pilati et al., 2013 doi: 10.1007/s10853-013-7253-5

Effectiveness of polymeric coated films containing bacteriocin-producer living bacteria for *Listeria*

monocytogenes control under simulated cold chain break. Degli Esposti et al., 2018 doi: 10.1016/j.fm.2018.05.005.

Dal 2006 ad oggi- Partecipazione presso il Dipartimento di Scienze della Vita, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (Laboratorio di Microbiologia applicata) al gruppo di Ricerca del Prof. Moreno Bondi e della Prof.ssa Patrizia Messi che si occupa principalmente: dell'isolamento e dello studio di ceppi batterici produttori di batteriocine per il miglioramento della qualità e della sicurezza degli alimenti; della preparazione e sperimentazione di film polimerici addizionati di sostanze ad attività antibatterica per la progettazione di imballaggi da impiegare in campo alimentare (active food-packaging).

RISULTATI OTTENUTI NEL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO IN TERMINI DI PARTECIPAZIONE ALLA CREAZIONE DI NUOVE IMPRESE (SPIN OFF), SVILUPPO, IMPIEGO E COMMERCIALIZZAZIONE DI BREVETTI

Dal 29-06-2020 a oggi- Brevetto N°102018000020425 - LATTOBACILLI CON ATTIVITÀ ANTIMICROBICA. Inventori: Sabia Carla; Iseppi Ramona; Messi Patrizia. 21/12/2018. Pubblicato come brevetto internazionale con l'International Publication Number WO 2020/127875AI, con il titolo: Lactobacillus strains having antimicrobial activity.

Dal 21-12-2018 ad oggi- Brevetto N°102018000020425 - LATTOBACILLI CON ATTIVITÀ ANTIMICROBICA. Inventori: Sabia Carla; Iseppi Ramona; Messi Patrizia.

APPARTENENZA A SOCIETÀ SCIENTIFICHE:

SIM-Società Italiana di Microbiologia (dal 2016).

SIMGBM- Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (dal 2021).

ATTIVITA' DI PAPER REVIEW PER LE RIVISTE:

New Microbiologica (ISSN 11217138, IF 2.479)

Natural Product Research (ISSN 1478-6419 (print) 1478-6427 (web), IF 2.488)

Food Microbiology (ISSN 0740-0020, IF 6.374)

BioMed Research International (ISSN 23146133, 23146141, IF 3.246)

MDPI- Journal Coatings (ISSN 2079-6412, IF 3.236)

MDPI- Processes (ISSN: 2227-9717, IF 3.352)

Open Life Sciences (ISSN: 2391-5412, IF 1.311)

Journal of Cannabis Research (ISSN: 2522-5782)

Applied Sciences (ISSN 2076-3417, IF 2.838)

MPDI-Molecules (ISSN: 1420-3049, IF 4.927)

MPDI -Foods (ISSN 2304-8158, IF 3.011)

ATTIVITA' EDITORIALI:

Guest Editor per lo Special Issue "State-of-Art of Microbial Concerns in Food Safety". Special issue della rivista Applied Sciences (ISSN 2076-3417, IF 2.838) nella sezione Applied Biosciences and Bioengineering.

Topic Editor per il Research Topic "Bacteriocin-Producing Probiotic Bacteria: A Natural Solution for Increasing Efficiency and Safety of Livestock Food Production" della rivista Frontiers in Microbiology (EISSN 1664-302X, IF 6.064) nella sezione Food Microbiology.

doi: 10.3389/fmicb.2021.675483.

Editorial Board Member per la rivista Applied Sciences (ISSN 2076-3417, IF 2.838).

Editorial Board per la rivista Applied Sciences (ISSN 2076-3417, IF 2.838) nella sezione Applied Biosciences and Bioengineering.

Guest Editor per lo Special Issue “Natural Antimicrobials: Potential Applications for Improving Food Safety” della rivista MDPI- Foods (ISSN 2304-8158, IF 3.011).

Topic Editor per il Research Topic “Natural Substances: a new weapon against antibiotic-resistant bacteria in the clinical and veterinary field” della rivista Frontiers in Microbiology (EISSN 1664-302X, IF 6.064) nella sezione Antimicrobials, Resistance and Chemotherapy.

doi: 10.3389/fmicb.2022.987615.

Guest Editor per lo Special Issue “Antimicrobial Activity of Essential Oils” della rivista MPDI- Antibiotics (ISSN 2079-6382, IF 5.222), nella sezione "Plant-Derived Antibiotics".

Topic Editor per il Research Topic “Biofilm Formation and Quorum Sensing of Foodborne Microorganism” della rivista Frontiers in Microbiology (EISSN 1664-302X, IF 6.064) nella sezione Food Microbiology.

Guest Editor per lo Special Issue “Antimicrobial Activity of Essential Oils, 2nd Volume” della rivista MPDI- Antibiotics (ISSN 2079-6382, IF 5.222), nella sezione Plant-Derived Antibiotics.

Associate Editor per la rivista Frontiers in Industrial Microbiology.

PREMI E RICONOSCIMENTI:

11-05-2006- Premio miglior poster Giorgio Bianchini: Valutazione dell'attività antagonista nei confronti di *L. monocytogenes* di un coating ibrido applicato su polietilene ottenuto mediante incorporazione di Enterocina 416K1.

Iseppi R., de Niederhäusern S., Guerrieri E., Messi P., Sabia C., Anacarso I., Marini M., Toselli M., Pilati F., Bondi M. Atti della XV Conferenza Nazionale: La sicurezza microbiologica nella produzione degli alimenti per il 21° secolo, “Alimenti tradizionali a produzione limitata”, Bologna 2006.

09-10-2007- Premio miglior poster Giorgio Bianchini: Impiego di antibatterici naturali per il controllo di *Listeria monocytogenes* in campioni di insalata monofoglia di IV gamma. Sabia C., Anacarso I., de Niederhäusern S., **Iseppi R.**, Guerrieri E., Bondi M., Messi P. Atti della XV Conferenza Nazionale: La sicurezza microbiologica nella produzione degli alimenti per il 21° secolo, “Il laboratorio nell'applicazione del regolamento (CE) 2073/2005, Bologna 2007.

31-05-2011- Premio miglior poster Giorgio Bianchini: Utilizzo di batteri lattici nel controllo di *Listeria monocytogenes* e *Aeromonas hydrophila* in RTE seafood (carpaccio di salmone fresco) idoneamente conservati e in caso di interruzione della catena del freddo. Anacarso I., Condò C., de Niederhäusern S., **Iseppi R.**, Sabia C., Messi P., Bondi M. XVIII conferenza nazionale “Il deterioramento microbico di alimenti e bevande: interventi di prevenzione, sorveglianza e controllo”, Bologna 2011.

PARTECIPAZIONE COME RELATORE A CONVEGNI DI CARATTERE SCIENTIFICO IN ITALIA O ALL'ESTERO E SEMINARI

19-07-2021- Relatrice di un seminario dal titolo “Oli essenziali: possibili antibatterici naturali?” tenuto il per Scuola Specializzazione Microbiologia e Virologia dell’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

Dal 18-10-2019 al 19-10-2019- Invited Speaker al VI Congresso Nazionale SIROE (Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali), Bologna, Italia.

Dal 13-05-2019 al 15-05-2019- Invited Speaker a LE STUDIUM Conference “Biological Activities of Essential Oils”, Orléans, France.

Dal 10-11-2018 al 13-11-2018- Partecipazione al XLVII Congresso Nazionale AMCLI- Associazione Microbiologi Clinici Italiani-, Rimini, Italia.

Dal 25-09-2016 al 28-09-2016- Partecipazione al 44° Congresso Nazionale SIM-Società Italiana di Microbiologia-, Pisa, Italia.

Dal 06-11-2015 al 08-11-2015- Partecipazione al III Congresso Nazionale SIROE-Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali-, Roma, Italia.

Dal 23-09-2015 al 26-09-2015- Partecipazione al 31° Congresso Nazionale SIMGBM-Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche-, Ravenna, Italia.

Dal 01-10-2014 al 04-10-2014- Partecipazione al 47° Convegno Nazionale SITI-Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica- Riccione (RN), Italia.

Dal 03-10-2012 al 06-10-2012- Partecipazione al 45° Convegno Nazionale SITI-Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica- Santa Margherita di Pula (CA), Italia.

Dal 24-09-2012 al 27-09-2012- Partecipazione al XII Convegno Nazionale FISV-Federazione Italiana Scienze della Vita-, Roma, Italia.

Dal 21-09-2011 al 23-09-2011- Partecipazione al 29° Congresso Nazionale SIMGBM-Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche-, Pisa, Italia.

31-05-2011- Partecipazione alla XVIII Conferenza Nazionale: La sicurezza microbiologica nella produzione degli alimenti per il 21° secolo “Il deterioramento microbico di alimenti e bevande: interventi di prevenzione, sorveglianza e controllo”, Bologna, Italia.

Dal 03-10-2010 al 06-10-2010- Partecipazione al 44° Convegno Nazionale SITI-Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica- Venezia, Italia.

Dal 14-10-2009 al 18-10-2009- Partecipazione al XXII European Countries Biologist Association, Cervia (RA), Italia.

Dal 23-09-2009 al 25-09-2009- Partecipazione al XI Convegno Nazionale FISV-Federazione Italiana Scienze della Vita-, Riva del Garda (TN), Italia.

Dal 11-06-2009 al 13-06-2009- Partecipazione al 28° Congresso Nazionale SIMGBM-Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche-, Spoleto, Italia.

26-05-2009- Partecipazione alla XVII Conferenza Nazionale: La sicurezza microbiologica nella produzione degli alimenti per il 21° secolo, Bologna, Italia.

Dal 28-10-2008 al 02-11-2008- Partecipazione al XXI European Countries Biologist Association, Loano (SV), Italia.

Dal 01-10-2008 al 04-10-2008- Partecipazione al 43° Convegno Nazionale SITI-Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica- Bari, Italia.

Dal 24-09-2008 al 27-09-2008- Partecipazione al X Convegno Nazionale FISV-Federazione Italiana Scienze della Vita-, Riva del Garda (TN), Italia.

Dal 25-05-2008 al 27-05-2008- Partecipazione al I Congresso Nazionale GISIO-Gruppo Italiano Studio Igiene Ospedaliera-“Infezioni correlate all’assistenza sanitaria”, Pozzo Faceto di Fasano (BR), Italia.

09-10-2007- Partecipazione alla XVI Conferenza Nazionale: La sicurezza microbiologica nella produzione degli alimenti per il 21° secolo, “Il laboratorio nell’applicazione del regolamento (CE) 2073/2005”, Bologna, Italia.

Dal 26-09-2007 al 29-09-2007- Partecipazione al IX Convegno Nazionale FISV-Federazione Italiana Scienze della Vita-, Riva del Garda (TN), Italia.

Dal 28-09-2006 al 01-10-2006- Partecipazione al VIII Convegno Nazionale FISV-Federazione Italiana Scienze della Vita-, Riva del Garda (TN), Italia.

Dal 8-06-2006 al 19-06-2006- Partecipazione al 25° Congresso Nazionale SIMGBM-Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche-, Orvieto, Italia.

11-05-2006- Partecipazione alla XV Conferenza Nazionale: La sicurezza microbiologica nella produzione degli alimenti per il 21° secolo, “Alimenti tradizionali a produzione limitata”, Bologna, Italia.

LINEE DI RICERCA

Studi microbiologici relativi alla sicurezza degli alimenti e dell’ambiente comunitario e nosocomiale

Ambito alimentare

- 1) Studio di batteri lattici (LAB- Lactic Acid Bacteria) produttori di batteriocine da impiegarsi come starters o come conservanti naturali per implementare la qualità, la conservabilità (shelf-life) e la sicurezza degli alimenti a rischio di contaminazione da microrganismi deterioranti e patogeni. come *Salmonella* spp. *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica*, *Aeromonas hydrophila*.
- 2) Studio delle proprietà antibatteriche e anti-biofilm di oli essenziali, prodotti naturali derivati da spezie, da utilizzare in ambito alimentare e addizionati in packaging attivi.
- 3) Allestimento e sperimentazione “in vitro” e “on food” di film polimerici addizionati di sostanze naturali ad attività antibatterica come LAB, batteriocine, chitosano oli essenziali, da impiegarsi per la progettazione di imballaggi attivi antimicrobici (active food packaging). Formulazione di film e coating proteici derivati da materiali di scarto di processi dell’industria

alimentari addizionati di sostanze di origine naturale e/probiotici, per un confezionamento degli alimenti con caratteristiche antimicrobiche, nutraceutiche ed ecosostenibili.

Ambito comunitario

- 1) Studio delle caratteristiche biologiche e dei fattori di virulenza (produzione di tossine, emolisine, batteriocine, antibiotico-resistenza, produzione di biofilm ecc.) in microrganismi isolati da campioni clinici, alimentari ed ambientali, in grado di condizionare la patogenicità e responsabili di pressione selettiva e di competizione all'interno di nicchie ecologiche e biofilm microbici.
- 2) Studio del ruolo dei biofilm microbici nel favorire la sopravvivenza e la resistenza dei patogeni a trattamenti di disinfezione ambientale e alle terapie antibiotiche. Studio dell'interazione tra patogeni e saprofiti ad habitat idrico (*Legionella pneumophila*, *Pseudomonas* spp., ecc.) nella colonizzazione degli impianti di distribuzione.

Ambito ambientale e nosocomiale

- 1) Studi di ecologia ambientale per la valutazione delle capacità di sopravvivenza di batteri patogeni e opportunisti come *Legionella pneumophila*, *Pseudomonas aeruginosa*, enterobatteri produttori di beta-lattamasi ESBL e AmpC, enterococchi resistenti alla vancomicina (VRE), *Staphylococcus aureus* resistente alla meticillina (MRSA), responsabili di infezioni nosocomiali.
- 2) Studio dell'antagonismo di probiotici produttori di sostanze antimicrobiche (batteriocine) attive nei confronti di batteri patogeni, per un utilizzo a livello locale o sistemico in situazioni di dismicrobismo e in patologie infettive.
- 3) Valutazione (Norme UNI EN 17272:2020) dell'attività antimicrobica ed anti-biofilm di composti disinfettanti/sterilizzanti da utilizzare nelle pratiche di sanificazione di ambienti, superfici e apparecchiature.
- 4) Studio della circolazione ambientale e delle caratteristiche molecolari di patogeni antibiotico resistenti in batteri patogeni e opportunisti isolati da campioni clinici, ambientali ed animali attraverso indagini di microbiologia molecolare del DNA cromosomico e plasmidico codificante per caratteri di resistenza e/o virulenza e studi di trasferimento genico.
- 5) Studio dell'attività sinergica degli oli essenziali (EOs- Essential Oils) combinati con gli antibiotici convenzionali quale nuova potenzialità nel contrastare il fenomeno dell'antibiotico resistenza e ripristinare la sensibilità agli antibiotici di riferimento, in patogeni (in forma planctonica o all'interno di biofilm) responsabili di infezioni nosocomiali (ESBL, VRE, MRSA, *Pseudomonas aeruginosa*).

Prima Lingua: Italiano

Seconda Lingua: Inglese - Capacità di lettura, di scrittura, di espressione orale: buono

Terza Lingua: Francese - Capacità di lettura, di scrittura, di espressione orale: discreto

INDICI BIBLIOMETRICI

h-Index (Scopus): 18

Citation (Scopus): 1.150

Citation (Google Scholar): 1.664

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

1. Antibacterial activity of plastics coated with Silver-doped organic-inorganic hybrid coatings prepared by sol-gel processes.

Marini M., de Niederhäusern S., **Iseppi R.**, Bondi M., Sabia C., Toselli M., Pilati F.
Biomacromolecules (ACS), 2007, 8: 1246-1254. doi:10.1021/bm060721b. (IF 6.979, Q1).

2. Preparation and antibacterial activity of hybrid materials quaternary ammonium salt prepared via sol-gel process.

Marini M., Bondi M., **Iseppi R.**, Toselli M., Pilati F.
European Polymer Journal, 2007, 43: 3621-3628. doi: 10.1016/j.eurpolymj.2007.06.002. (IF 5.546, Q1).

3. Anti-listerial activity of a polymeric film coated with hybrid coatings doped with Enterocin 416K1 for use as bioactive food packaging.

Iseppi R., Pilati F., Marini M., de Niederhäusern S., Guerrieri E., Messi P., Sabia C., Manicardi, G., Anacarso I., Bondi M.
International Journal of Food Microbiology, 2008, 123: 281-287.
doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2007.12.015 (IF 5.911, Q1).

4. Interference of *Lactobacillus plantarum* strains in the “in vitro” conjugative transfer of R-plasmids.

Sabia C., de Niederhäusern S., Guerrieri E., Bondi M., Anacarso I., **Iseppi R.**, Messi P.
Current Microbiology, 2009, 58: 101-105. doi: 10.1007/s00284-008-9279-5. (IF 2.343, Q4).

5. Use of Lactic Acid Bacteria (LAB) biofilms for the control of *Listeria monocytogenes* in a small-scale model.

Guerrieri E., de Niederhäusern S., Messi P., Sabia C., **Iseppi R.**, Anacarso I., Bondi M.
Food Control, 2009, 20: 861-865. doi: 10.1016/j.foodcont.2008.11.001. (IF 6.652, Q1).

6. Influence of *Legionella pneumophila* and other water bacteria on the survival and growth of *Acanthamoeba polyphaga*.

Anacarso I., Guerrieri E., Bondi M., de Niederhäusern S., **Iseppi R.**, Sabia C., Contri M., Borella P., Messi P.
Archives of Microbiology, 2010, 192(10): 877-882. doi:10.1007/s00203-010-0618-0. (IF 2.667, Q4).

7. Vancomycin-resistance transferability from VanA Enterococci to *Staphylococcus aureus*.

de Niederhäusern S., Bondi M., Messi P., **Iseppi R.**, Sabia C., Manicardi G., Anacarso I.
Current Microbiology, 2011, 62: 1363-1367. doi:10.1007/s00284-011-9868-6. (IF 2.343, Q4).

8. Anti-listerial activity of chitosan and Enterocin 416K1 in artificially contaminated RTE products.

Anacarso I., de Niederhäusern S., **Iseppi R.**, Sabia C., Bondi M., Messi P.
Food Control, 2011, 22: 2076-2080. doi: 10.1016/j.foodcont.2011.06.001. (IF 6.652, Q1).

9. Anti-listerial activity of coatings entrapping living bacteria.

Iseppi R., de Niederhäusern S., Anacarso I., Messi P., Sabia C., Pilati F., Toselli M., Degli Esposti M., Bondi M.
Soft Matter, 2011, 7: 8542-8548. doi: 10.1039/c1sm05650f. (IF 4.046, Q2).

10. *Acanthamoeba polyphaga*, a potential environmental vector for the transmission of food-borne pathogens and opportunistic pathogens.

Anacarso I., de Niederhäusern S., Messi P., Guerrieri E., **Iseppi R.**, Sabia C., Bondi M.
Journal of Basic Microbiology, 2012, 52: 261-268. doi: 10.1002/jobm.201100097. (IF 2.650, Q4).

11. Preparation, characterization, and antibacterial activity of photocured thymol-doped acrylic resins.

Degli Esposti M., Pilati F., Bondi M., de Niederhäusern S., **Iseppi R.**, Toselli M.
Journal of Coatings Technology and Research, 2013, 10: 371-379. doi:10.1007/s11998-012-9453-3. (IF 2.339, Q3).

12. Designing of antibacterial plastics: Thymol release from photocured thymol-doped acrylic resins.

Pilati F., Degli Esposti M., Bondi M., **Iseppi R.**, Toselli M.
Journal of Materials Science, 2013, 48: 4378-4386. doi:10.1007/s10853-013-7253-5. (IF 4.682, Q2).

13. Antibiotics and heavy metals resistance and other biological characters in enterococci isolated from surface water of Monte Cotugno Lake (Italy).

de Niederhäusern S., Bondi M., Anacarso I., **Iseppi R.**, Sabia C., Bitonte F., Messi P.
Journal of Environmental Science and Health - Part A Toxic/Hazardous Substances and Environmental Engineering, 2013, 48: 939-946. doi:10.1080/10934529.2013.762739. (IF 0.463, Q4).

14. Antimicrobial resistance and other related virulence factors in *Staphylococcus* spp. isolated from food, environmental and humans in Italy.

Anacarso I., Condò C., Sabia C., Messi P., de Niederhäusern S., Bondi M., **Iseppi R.**
Universal Journal of Microbiology Research, 2013, 1: 1-9.

15. Detection and partial characterization of a bacteriocin-like substance produced by *Lactobacillus fermentum* CS57 isolated from human vaginal secretions.

Sabia C., Anacarso I., Bergonzini A., Gargiulo R., Sarti M., Condò C., Messi P., de Niederhäusern S., **Iseppi R.**, Bondi M.
Anaerobe, 2014, 26: 41-45. doi: 10.1016/j.anaerobe.2014.01.004. (IF 2.837, Q3).

16. A bacteriocin-like substance produced from *Lactobacillus pentosus* 39 is a natural antagonist for the control of *Aeromonas hydrophila* and *Listeria monocytogenes* in fresh salmon fillets.

Anacarso I., Messi P., Condò C., **Iseppi R.**, Bondi M., Sabia C., de Niederhäusern S.
LWT - Food Science and Technology, 2014, 55: 604–611. doi: 10.1016/j.lwt.2013.10.012. (IF 2.602, Q3).

17. Prevalence and characterization of extended-spectrum β -lactamase producing *Enterobacteriaceae* in food-producing animals in northern Italy.

Stefani S., Giovanelli I., Anacarso I., Condò C., Messi P., de Niederhäusern S., Bondi M., **Iseppi R.**, Sabia C.
New Microbiologica, 2014, 37: 551-555. (IF 1.383, Q4).

18. Identification and characterization of KPC-producing *Klebsiella pneumoniae* in clinical isolates.

Marchi S., Giovanelli I., Gargiulo R., Nozzi D., Barozzi A., Sarti M., **Iseppi R.**, Anacarso I., Sabia C.
Universal Journal of Microbiology Research, 2014, 2(3): 45-49.

19. Prevalence of multi-drug-resistant (MDR) bacteria in air samples from indoor and outdoor environments.

Messi P., Sabia C., Anacarso I., Condò C., **Iseppi R.**, Stefani S., de Niederhäusern S., Bondi M. *Aerobiologia*, 2015, 31: 381-387. doi:10.1007/s10453-015-9371-9. (IF 2.376, Q3).

20. Antibiotic resistance and virulence traits in *Enterococcus* strains isolated from dogs and cats.

Iseppi R., Messi P., Anacarso I., Bondi M., Sabia C., Condò C., de Niederhäusern S. *New Microbiologica*, 2015, 38: 369-378. (IF 1.383, Q4).

21. Antimicrobial activity of silver doped fabrics for the production of hospital uniforms.

Condò C., Messi P., Anacarso I., Sabia C., **Iseppi R.**, Bondi M., de Niederhäusern S. *New Microbiologica* 2015, 38(4): 551-558. (IF 1.383, Q4).

22. Conjugation-mediated transfer of antibiotic-resistance plasmids between *Enterobacteriaceae* in the digestive tract of *Blaberus craniifer* (Blattodea: Blaberidae).

Anacarso I., **Iseppi R.**, Sabia C., Messi P., Condò C., Bondi M., de Niederhäusern S. *Journal of Medical Entomology*, 2016, 53: 591–597. doi: 10.1093/jme/tjw005. (IF 2.435, Q2).

23. Extended-spectrum β -lactamase and plasmid-mediated AmpC genes in swine and ground pork.

Sabia C., Stefani S., Messi P., de Niederhäusern S., Bondi M., Condò C., **Iseppi R.**, Anacarso I. *Journal of Food Safety*, 2017, 37: e12282. ISSN 1745-4565. doi:10.1111/jfs.12282. (IF 2.449, Q4).

24. *Legionella pneumophila* in healthcare settings: sensitivity to biocidal treatments in mono- and multi-species biofilms.

Messi P., de Niederhäusern S., Anacarso I., **Iseppi R.**, Sabia C., Bondi M. *Journal of Hospital Infection*, 2017, 97: 200-203. doi.10.1016/j.jhin.2017.06.004. (IF 8.944, Q1).

25. Inhibition of multidrug-resistant Gram-positive and Gram-negative bacteria y a photoactivated porphyrin.

Bondi M., Mazzini A., de Niederhäusern S., **Iseppi R.**, Messi P. *Polish Journal of Microbiology*, 2017, 66: 533-536. doi:10.5604/01.3001.0010.7092. (IF 2.019, Q4).

26. Phytochemical composition and in vitro screening of the antimicrobial activity of essential oils on oral pathogenic bacteria.

Tardugno R., Pellati F., **Iseppi R.**, Bondi M., Bruzzesi G., Benvenuti S. *Natural Product Research*, 2018, 32: 544-551. doi: 10.1080/14786419.2017.1329730. (IF 2.488, Q3).

27. Effectiveness of polymeric coated films containing bacteriocin-producer living bacteria for *Listeria monocytogenes* control under simulated cold chain break.

Degli Esposti M., Toselli M., Sabia C., Messi P., de Niederhäusern S., Bondi M., **Iseppi R.** *Food Microbiology*, 2018, 76: 173–179. doi: 10.1016/j.fm.2018.05.005. (IF 6.374, Q1).

28. Extended-spectrum β -lactamase, AmpC, and MBL-producing gram-negative bacteria on fresh vegetables and ready-to-eat salads sold in local markets.

Iseppi R., de Niederhäusern S, Bondi M, Messi P, Sabia C. *Microbial Drug Resistance*, 2018, 24: 1156-1164. doi:10.1089/mdr.2017.0198. (IF 2.706, Q4).

29. Real-time monitoring of *Pseudomonas aeruginosa* biofilm formation on endotracheal tubes in vitro.

Pericolini E., Colombari B., Ferretti G., **Iseppi R.**, Ardizzoni A., Girardis M., Sala A., Peppoloni S., Blasi E.

BMC Microbiology, 2018, 18: 84. doi: 10.1080/14786419.2018.1490904. (IF 4.465, Q2).

30. In vitro evaluation of the amoebicidal activity of rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) and cloves (*Syzygium aromaticum* L. Merr. & Perry) essential oils against *Acanthamoeba polyphaga* trophozoites.

Anacarso I., Sabia C., de Niederhäusern S., **Iseppi R.**, Condò C., Bondi M., Messi P.

Natural Product Research, 2019, 33: 606-611. doi: 10.1080/14786419.2017.1399390. (IF 2.488, Q3).

31. Chemical characterization and evaluation of the antibacterial activity of essential oils from fibre-type *Cannabis sativa* L. (Hemp).

Iseppi R., Brighenti V., Licata M., Lambertini A., Sabia C., Messi P., Pellati F., Benvenuti S.

Molecules, 2019, 24: 2302. doi: 10.3390/molecules24122302. (IF 4.927, Q2).

32. Characterization of anti-*Listeria monocytogenes* properties of two bacteriocin-producing *Enterococcus mundtii* isolated from fresh fish and seafood.

Iseppi R., Stefani S., de Niederhäusern S., Bondi M., Sabia C., Messi P.

Current Microbiology, 2019, 76: 1010-1019. doi: 10.1007/s00284-019-01716-6. (IF 2.343, Q4).

33. Bacteriocin activity of *Lactobacillus brevis* and *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei*.

Iseppi R., Messi P., Camellini S., Sabia C.

Journal of Medical Microbiology, 2019, 68: 1359-1366. doi: 10.1099/jmm.0.001045. (IF 3.196, Q3).

34. Antibacterial activity of *Rosmarinus officinalis* L. and *Thymus vulgaris* L. essential oils and their combination against food-borne pathogens and spoilage bacteria in ready-to-eat vegetables.

Iseppi R., Sabia C., de Niederhäusern S., Pellati F., Benvenuti S., Tardugno R., Bondi M., Messi P.

Natural Product Research, 2019, 33: 3568-3572. doi: 10.1080/14786419.2018.1482894. (IF 2.488, Q3).

35. Antimicrobial activity of spices essential oils and its effectiveness on mature biofilms of human pathogens.

Condò C., Anacarso I., Sabia C., **Iseppi R.**, Anfelli I., Forti L., de Niederhäuser S., Bondi M., Messi P.

Natural Product Research, 2020, 34: 567-574. doi: 10.1080/14786419.2018.1490904. (IF 2.488, Q3).

36. Antibiotic resistance and virulence traits in Vancomycin-resistant Enterococci (VRE) and extended-spectrum β -lactamase/AmpC-producing (ESBL/AmpC) *Enterobacteriaceae* from humans and pets.

Iseppi R., Di Cerbo A., Messi P., Sabia C.

Antibiotics (Basel), 2020, 9: 152. doi: 10.3390/antibiotics9040152. (IF 5.222, Q2).

37. Antimicrobial testing of *Schinus molle* leaf extracts and their derived fractions followed by GC-MS investigation of biological active fractions.

Turchetti G., Garzoli S., Laghezza Masci V., Sabia C., **Iseppi R.**, Giacomello P., Tiezzi A., Ovidi E.

Molecules, 2020, 25: 1977. doi: 10.3390/molecules25081977. (IF 4.927, Q2).

38. Virulence factors, drug resistance and biofilm formation in *Pseudomonas* species isolated from healthcare water systems.

Iseppi R., Sabia C., Bondi M., Mariani M., Messi P.

Current Microbiology, 2020, 77: 1737-1745. doi: 10.1007/s00284-020-01990-9. (IF 2.343, Q4).

39. Evaluation of bacterial biofilm removal properties of MEDSTER 2000 cold sterilant on different materials.

Iseppi R., Feminò R., Sabia C., Messi P.

Advances in Microbiology, Infectious Diseases and Public Health, 2020, 1282: 127-137. doi: 10.1007/5584_2020_542.

40. In vitro activity of essential oils against planktonic and biofilm cells of extended-spectrum β -lactamase (ESBL)/carbapenamase-producing Gram-negative bacteria involved in human nosocomial infections.

Iseppi R., Di Cerbo A., Aloisi P., Manelli M., Pellesi V., Provenzano C., Camellini S., Messi P., Sabia C.

Antibiotics (Basel), 2020, 9: 272. doi: 10.3390/antibiotics9050272. (IF 5.222, Q2).

41. Combined antimicrobial use of essential oils and bacteriocin bacLP17 as seafood biopreservative to control *Listeria monocytogenes* both in planktonic and in sessile forms.

Iseppi R., Camellini S., Sabia C., Messi P.

Research in Microbiology, 2020, 171: 351-356. doi: 10.1016/j.resmic.2020.07.002. (IF 3.946, Q3).

42. Phytochemical composition and in vitro antimicrobial activity of essential oils from the *Lamiaceae* family against *Streptococcus agalactiae* and *Candida albicans* biofilms.

Iseppi R., Tardugno R., Brighenti V., Benvenuti S., Sabia C., Pellati F., Messi P.

Antibiotics (Basel), 2020, 9: 592. doi: 10.3390/antibiotics9090592. (IF 5.222, Q2).

43. Antilisterial activity of bacteriocins produced by Lactic bacteria isolated from dairy products.

Niederhäusern S., Camellini S., Sabia C., **Iseppi R.**, Bondi M., Messi P.

Foods, 2020, 9: 1757. doi: 10.3390/foods9121757. (IF 5.561, Q1).

44. Antibacterial effect of aluminum surfaces untreated and treated with a special anodizing based on Titanium oxide approved for food contact.

Di Cerbo A., Mescola A., **Iseppi R.**, Canton R., Rossi G., Stocchi R., Loschi A.R., Alessandrini A., Rea S., Sabia C.

Biology (Basel), 2020, 9: 456. doi: 10.3390/biology9120456. (IF 5.168, Q1).

45. Keyboard contamination in intensive care unit: is cleaning enough? Prospective research of in situ effectiveness of a Tea Tree oil (KTEO) film.

Melegari G., **Iseppi R.**, Mariani M., Giuliani E., Caciagli V., Bertellini E., Messi P., Barbieri A.

Advances in Experimental Medicine and Biology, 2021, 1323: 91-102. doi: 10.1007/5584_2020_575. (IF 3.650, Q2).

46. Essential oils: a natural weapon against antibiotic-resistant bacteria responsible for nosocomial infections.

Iseppi R., Mariani M., Condò C., Sabia C., Messi P.
Antibiotics (Basel), 2021, 10: 417. doi: 10.3390/antibiotics10040417. (IF 5.222, Q2).

47. Antifungal activity and DNA topoisomerase inhibition of hydrolysable tannins from *Punica granatum* L.

Brighenti V., **Iseppi R.**, Pinzi L., Mincuzzi A., Ippolito A., Messi P., Sanzani S.M., Rastelli G., Pellati F.
International Journal of Molecular Sciences, 2021, 22: 4175. doi: 10.3390/ijms22084175. (IF 6.208, Q1).

48. Editorial: bacteriocin-producing probiotic bacteria: a natural solution for increasing efficiency and safety of livestock food production.

Iseppi R., Lauková A., Sabia C.
Frontiers in Microbiology, 2021, 12: 675483. doi: 10.3389/fmicb.2021.675483. (IF 6.064, Q1).

49. Ready-to-eat sandwiches as source of pathogens endowed with antibiotic resistance and other virulence factors.

Camellini S., **Iseppi R.**, Condò C., Messi P.
Applied Sciences (Basel), 2021, 11: 7177. doi: 10.3390/app11167177. (IF 2.838, Q3).

50. Plant extracts for the control of *Listeria monocytogenes* in meat products.

de Niederhäusern S., Bondi M., Camellini S., Sabia C., Messi P., **Iseppi R.**
Applied Sciences (Basel), 2021, 11: 10820. doi: 10.3390/app112210820. (IF 2.838, Q3).

51. Time-course study on a food contact material (FCM)-certified coating based on titanium oxide deposited onto aluminum.

Di Cerbo A., Mescola A., Rosace G., Trovato V., Canton R., **Iseppi R.**, Stocchi R., Ghazanfar S., Rea S., Loschi A.R., Sabia C.
Biology (Basel), 2022, 11: 97. doi: 10.3390/biology11010097. (IF 5.168, Q1).

52. Pectin as a non-toxic crosslinker for durable and water-resistant biopolymer-based membranes with improved mechanical and functional properties.

Regina S., Poerio T., Mazzei R., Sabia C., **Iseppi R.**, Giorno, L.
European Polymer Journal, 2022, 172 doi: 10.1016/j.eurpolymj.2022.111193. (IF 5.546, Q1).

53. Editorial: Natural substances: a new weapon against antibiotic-resistant bacteria in the clinical and veterinary field.

Iseppi R., Sabia C.
Frontiers in Microbiology, 2022, 13: 987615. doi: 10.3389/fmicb.2022.987615. (IF 6.064, Q1).

54. Eco-friendly edible packaging systems based on live-*Lactobacillus kefir* MM5 for the control of *Listeria monocytogenes* in fresh vegetables.

Iseppi R., Zurlini C., Cigognini I.M., Cannavacciuolo M., Sabia C., Messi P.
Foods, 2022, 11: 2632. doi: 10.3390/foods11172632. (IF 5.561, Q1).

55. Lichens as a natural source of compounds active on microorganisms of human health interest.

Condò C., Anfelli I., Forti L., Sabia C., Messi P., **Iseppi, R.**
Applied Sciences (Basel), 2023, 13: 1976. doi: 10.3390/app13031976. (IF 2.838, Q3).

56. Effects of *Melaleuca alternifolia* Chell (Tea Tree) and *Eucalyptus globulus* Labill. essential oils on antibiotic-resistant bacterial biofilms.

Iseppi R., Mariani M., Benvenuti S., Truzzi E., Messi P.

Molecules, 2023, 28: 1671. doi: 10.3390/molecules28041671. (IF 4.927, Q2).

57. Essential oils and bacteriocin-based active edible coating: an innovative, natural and sustainable approach for the control of *Listeria monocytogenes* in seafoods.

Iseppi R., Camellini S., Zurlini C., Cigognini I.M., Cannavacciuolo M., Messi P.

Applied Sciences (Basel), 2023, 13: 2562. doi: 10.3390/app13042562. (IF 4.927, Q2).

“Quanto dichiarato nel presente curriculum vitae corrisponde al vero ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000”.