

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



La sottoscritta Mattia Pia Arena, ai sensi degli art.46 e 47 DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ARENA MATTIA PIA**
Indirizzo **PARMA, ITALIA**
E-mail mattipia.arena@unimore.it
Nazionalità Italiana
Data di nascita 25/01/1985

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) 15 aprile 2023 – in corso
Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze della Vita,
Università di Modena e Reggio Emilia, Via John Fitzgerald Kennedy, 17/i – 42124, Reggio Emilia (Italy)
Tipo di impiego **Ricercatrice** a tempo determinato di cui all'art. 24, comma 3 – lettera a), legge 240/2010, SSD AGR/16 – MICROBIOLOGIA AGRARIA; SC 07/I1 – MICROBIOLOGIA AGRARIA
Ambito di Ricerca Studio di microrganismi e microbiomi di interesse agro-alimentare. Attività di ricerca nell'ambito del progetto "Strengthening the MIRRI Italian Research Infrastructure for Sustainable Bioscience and Bioeconomy (SUS-MIRRI.IT)" finalizzato al rafforzamento della rete di biobanche italiane.

Date (da – a) 1 agosto 2020 – 14 aprile 2023
Nome e indirizzo del datore di lavoro Laboratorio di Igiene e Sanità Pubblica,
Università di Parma, Via Volturno, 39 – 43125, Parma (Italy)
Tipo di impiego **Tecnico cat. D** - Area Tecnica, Tecnico-Scientifica ed Elaborazione Dati
Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca su Sars-CoV-2 e Virus Influenzale, creazione e gestione di database mirati all'elaborazione e all'analisi dei dati, gestione referti per SARS-COV-2 ed Virus Influenzale, formazione del personale

Date (da – a) 8 settembre 2018 – 31 luglio 2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro **3SLab srl**, Via dei Zeni 30 - 38010 Cavedago (TN)
CF/PIVA: 02415210224
www.3slab.eu - info@3slab.eu
Tipo di azienda o settore Azienda di servizi nel campo delle scienze sensoriali, della tecnologia alimentare e dell'analisi di composti volatili
Tipo di impiego **Amministratore Unico**
Principali mansioni e responsabilità Gestione dei libri sociali e delle scritture contabili, vigilanza dell'andamento generale della società, gestione delle assemblee dei soci

Date (da – a)	12 settembre 2019 – 30 giugno 2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	I.I.S. Bartolomeo Scappi, Viale Terme, 1054 – 40024, Castel San Pietro Terme (BO)
Tipo di impiego	Docente di chimica
Date (da – a)	5 novembre 2019 – 20 marzo 2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto di Montecatone Ospedale di Riabilitazione, Via Montecatone, 37 – 40026, Imola BO
Tipo di impiego	Docente di chimica
Date (da – a)	17 settembre 2019 – 30 giugno 2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	I.C.7 (L. Orsini), Via Antonio Vivaldi, 76 – 40026, Imola (BO)
Tipo di impiego	Docente di sostegno
Date (da – a)	3 ottobre 2018 – 31 agosto 2019
Nome e indirizzo del datore di lavoro	I.C.7 (L. Orsini), Via Antonio Vivaldi, 76 - 40026, Imola (BO)
Tipo di impiego	Docente di sostegno
Date (da – a)	18 luglio 2018 – 12 settembre 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Princes Industrie Alimentari srl, Località Incoronata, Zona ASI – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Azienda di conserve alimentari
Tipo di impiego	Tecnologo alimentare
Principali mansioni e responsabilità	Supervisore controllo di processo e gestione qualità, controllo qualità prodotto finito, campionamento e analisi chimiche, microbiologiche, organolettiche e sensoriali su prodotto finito
Date (da – a)	29 giugno 2018 – 2 ottobre 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia FG
Tipo di impiego	Borsa di ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Titolare dell'attività di ricerca dal titolo "Caratterizzazione di attività antifungina in batteri lattici aventi attività probiotica"
Date (da – a)	25 ottobre 2017 – 25 giugno 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia FG
Tipo di impiego	Borsista di Ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Titolare dell'attività di ricerca dal titolo "Analisi della biodiversità microbica in prodotti fermentati mediante tecnologia NGS (Next Generation Sequencing)" (Progetto di ricerca: "Comprehensive Approach to Enhance Quality and Safety of fresh cut products (Quafety))
Date (da – a)	25 luglio 2017 – 7 ottobre 2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Rossogargano S.C.A.P.A., Zona ASI, Loc.Incoronata – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Azienda di conserve alimentari
Tipo di impiego	Tecnologo alimentare
Principali mansioni e responsabilità	Supervisore controllo di processo e gestione qualità, controllo qualità prodotto finito, campionamento e analisi chimiche, microbiologiche, organolettiche e sensoriali su prodotto finito

Date (da – a)	Ottobre 2014 – Ottobre 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia , Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale, Via Napoli, 121 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di impiego	Culture della Materia
Principali mansioni e responsabilità	Lezioni di Biologia Applicata per i corsi di Laurea in Medicina e Chirurgia e in Odontoiatria
Date (da – a)	Febbraio 2014 – Ottobre 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di impiego	Culture della Materia
Principali mansioni e responsabilità	Lezioni di Microbiologia per i corsi di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana
Date (da – a)	29 ottobre 2016 – 11 marzo 2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Comprensivo n. 5, Via L. Pirandello 12 - 40026, Imola (BO)
Tipo di impiego	Docente di sostegno
Date (da – a)	8 settembre 2016 – 7 maggio 2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di impiego	Contratto di collaborazione coordinata e continuativa
Principali mansioni e responsabilità	Titolare dell'attività di ricerca dal titolo "Utilizzo di lieviti autoctoni nel processo di spumantizzazione (Progetto di ricerca dal titolo "Innovazioni di processo e di prodotto nel comparto dei vini spumanti da vitigni autoctoni pugliesi (IProViSP).
Date (da – a)	26 gennaio 2016 – 26 agosto 2016
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di impiego	Borsista di Ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Titolare dell'attività di ricerca dal titolo "Identificazione dei composti responsabili della attività antimicrobica da parte di ceppi di <i>Lactobacillus plantarum</i> isolati da vino" (Progetto Integrato di Filiera (PIF): Filiera vitivinicola pugliese del Nero di Troia - Misura 124, Titolo specifico della ricerca: OenoMicroManagement).
Date (da – a)	25 luglio 2015 – 25 gennaio 2016
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di impiego	Borsista di Ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Titolare del progetto di ricerca dal titolo "Utilizzo di batteri lattici produttori di vitamina B2 per arricchire prodotti derivati da cereali" (Made in Italy – Industria 2015. PASS-WORLD – Pasta e salute nel mondo).
Date (da – a)	12 novembre 2014 – 3 marzo 2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	I.I.S. "A. Serpieri" – IPAA "L. Noè", Via Roma 3/1 – 40050, Loiano (BO)
Tipo di impiego	Docente di Chimica Agraria
Date (da – a)	20 maggio 2015 – 5 giugno 2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	I.T.A.C. Scarabelli-Ghini - via Ascari 15, 40026 Imola (BO)
Tipo di impiego	Docente di Chimica Agraria

Date (da – a)	29 settembre 2014 – 29 giugno 2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di impiego	Borsista di Ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Titolare del progetto di ricerca dal titolo “Produzione di una pasta “simbiotica” ottenuta da una miscela di prebiotici e probiotici” (Effetto di beta-glucani di orzo ed avena sulle capacità di immunostimolazione di microrganismi probiotici) - Protocolli Tecnologici e Clinici Innovativi per la Produzione di Alimenti Funzionali (Pro.Ali.Fun.)
Date (da – a)	28 settembre 2013 – 28 settembre 2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di impiego	Borsista di Ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Titolare del progetto di ricerca dal titolo “Sviluppo di metodiche biotecnologiche per l'analisi delle dinamiche microbiche di <i>Brettanomyces bruxellensis</i> e sperimentazione su scala industriale di un protocollo biotecnologico che minimizzi lo sviluppo di lieviti di <i>Brettanomyces bruxellensis</i> ” (Progetto Strumenti Innovativi per il Miglioramento della Sicurezza Alimentare: Prevenzione, Controllo, Correzione (S.I.Mi.S.A.))
Date (da – a)	3 dicembre 2012 – 4 luglio 2013
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di impiego	Borsista di Ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Titolare dell'attività di ricerca dal titolo “Utilizzo di batteri lattici per il controllo della produzione di amine biogene in vino” (Progetto BiamFood- Settimo Programma Quadro dell'Unione Europea (EU-FP7))
Date (da – a)	18 ottobre 2009 –17 febbraio 2010
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Foggia , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di impiego	Borsista di Ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Titolare dell'attività di ricerca dal titolo “Influenza di differenti fonti di azoto sull'espressione di geni codificanti per amine biogene e identificazione della minima concentrazione di aminoacidi necessaria per l'induzione di geni codificanti per amine biogene in <i>Lactobacillus plantarum</i> . Influenza delle condizioni che mimano il tratto gastro intestinale sulla vitalità di <i>Lactobacillus plantarum</i> produttore putrescina (Progetto BiamFood - Settimo Programma Quadro dell'Unione Europea (EU-FP7))
Date (da – a)	15 agosto 2008 – 15 ottobre 2008
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Futuragri Conserve Alimentari, Zona Industriale Incoronata – 71100, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Azienda di conserve alimentari
Tipo di impiego	Tecnologo alimentare
Principali mansioni e responsabilità	Supervisore controllo di processo e gestione qualità, controllo qualità prodotto finito, campionamento e analisi chimiche, microbiologiche, organolettiche e sensoriali su prodotto finito

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da – a)	gennaio 2022 – gennaio 2031
Qualifica conseguita	Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale 07/11 – MICROBIOLOGIA AGRARIA
Date (da – a)	giugno 2017
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso per Auditor Interno di Sistemi HACCP (in riferimento alla UNI EN ISO 19011:2012 e al Reg. 852/2004, 24 ore, con superamento dell'esame finale)
Qualifica conseguita	Auditor Interno di Sistema HACCP
Date (da – a)	giugno 2017
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso per Progettista di Sistema HACCP (in riferimento alla UNI EN ISO 19011:2012 e al Reg. 852/2004, 100 ore, con superamento dell'esame finale)
Qualifica conseguita	Progettista di Sistema HACCP
Date (da – a)	Ottobre 2014 – Ottobre 2018
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Qualifica conseguita	Culture della materia in Biologia Applicata (BIO/13)
Date (da – a)	Febbraio 2014 - Ottobre 2018
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Qualifica conseguita	Culture della materia in Microbiologia Agraria (AGR/16)
Date (da – a)	1 novembre 2009 – 31 ottobre 2012 (Discussione della Tesi il giorno 17 Aprile 2013)
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Titolo della tesi: Analisi quali-quantitativa del contenuto in glicoalcaloidi in pomodoro e interazioni con il sistema gastrointestinale e immunitario
Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca in Qualità deli Alimenti e Nutrizione Umana (XXV ciclo) – SSD AGR/16
Date (da – a)	14 settembre – 14 dicembre 2015
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Lille1, Istituto Charles Violette, Laboratorio Regionale di Ricerca Agroalimentare e Biotecnologie, Cité Scientifique – 59650, Villeneuve-d'Ascq, Lille, Francia Supervisore: Prof. Djamel Drider (djamel.drider@univ-lille1.fr)
	Università di Lille2, Facoltà di Medicina, Ospedale CHRU, Laboratorio di Virologia, 2 Av. Oscar Lambret – 59000, Lille, Francia Supervisore: Prof. Didier Hober (didier.hober@chru-lille.fr)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Titolare di un'attività di ricerca riguardante lo studio l'attività antimicrobica di microorganismi probiotici contro virus umani
Qualifica conseguita	PostDoc Visiting Researcher

Date (da – a)	29 novembre 2011 – 29 giugno 2012
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Food & Biobased Research, Dipartimento di Scienze Animali, Biologia cellulare e Immunologia, Stippeneng 4 – 6708, Wageningen, Paesi Bassi
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Supervisore: Prof. Harry Wichers (harry.wichers@wur.nl) Titolare dell'attività di ricerca riguardante lo studio delle interazioni tra composti alimentari estratti da pomodoro e sistema gastro-intestinale ed immunitario umano
Qualifica conseguita	PhD Visiting Student
Date (da – a)	29 agosto 2010 – 29 agosto 2011
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Dipartimento di Scienze vegetali e del suolo, Istituto di Biologia e Scienze Ambientali, Università di Aberdeen, King's College, Aberdeen AB24 3FX, Regno Unito
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Supervisore: Dr. Stephen Woodward (s.woodward@abdn.ac.uk) Titolare dell'attività di ricerca riguardante l'analisi quali-quantitativa mediante cromatografia del contenuto in glicocalcoidi in diverse cultivar di pomodoro opportunamente selezionate e coltivate in loco
Qualifica conseguita	PhD Visiting Student
Date (da – a)	novembre 2009
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ordine dei Tecnologi Alimentari di Foggia
Qualifica conseguita	Dottore Abilitato in Scienze e Tecnologie Alimentari
Date (da – a)	Ottobre 2007 – Luglio 2009
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Titolo della tesi: Analisi dell'espressione di geni codificanti per ammine biogene in <i>Lactobacillus brevis</i>
Qualifica conseguita	Dottore Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, 110/110 cum laude e plauso accademico
Date (da – a)	Ottobre 2004 – Ottobre 2007
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Titolo della tesi: Caratterizzazione genica di <i>ctsR</i> in <i>Lactobacillus plantarum</i>
Qualifica conseguita	Dottore Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, 110/110 cum laude
Date (da – a)	Settembre 1999 – Luglio 2004
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto di Istruzione Secondaria "G. T. Giordani", Vico S. Leonardo, 12 – 71037, Monte Sant'Angelo (FG)
Qualifica conseguita	Maturità Classica , 100/100
MADRELINGUA	ITALIANA
ALTRE LINGUA	
Capacità di lettura	INGLESE ECCELLENTE
Capacità di scrittura	ECCELLENTE
Capacità di espressione orale	ECCELLENTE

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Il lavoro in gruppi di ricerca nazionali ed internazionali ha determinato lo sviluppo delle capacità di integrazione e collaborazione, nonché della predisposizione alla docenza e alle comunicazioni pubbliche anche in ambienti pluriculturali
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	L'esperienza pluriennale in campo accademico ha contribuito a sviluppare ottime capacità di organizzazione nel campo della ricerca e sviluppo, del coordinamento e gestione delle attività di tutoraggio accademico, di stesura di progetti e di tesi. Ottime la padronanza nel risolvere problemi imprevisti e l'autonomia nella gestione della propria mansione. Spiccata velocità di apprendimento ed ottima capacità di programmazione ed organizzazione dell'attività lavorativa nel rispetto delle scadenze e degli obiettivi
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<p>Il lavoro in diversi laboratori di ricerca ha permesso l'acquisizione delle conoscenze concernenti l'utilizzo, il controllo e la manutenzione delle principali apparecchiature di laboratorio. Ottime capacità di gestione dei rapporti con le ditte fornitrici di materiale e strumentazioni di laboratorio. Competenze nell'utilizzo di sistemi cromatografici per analisi degli alimenti (HPLC, GC, ecc), delle tecniche di biologia molecolare (estrazione, purificazione e quantificazione di DNA ed RNA, elettroforesi, PCR (Polymerase Chain Reaction), RT-PCR (Retro Transcriptase-Polymerase Chain Reaction), Real-time RT-PCR, estrazione purificazione e quantificazione di proteine, saggi ELISA, SDS-PAGE).</p> <p>Ottime conoscenze di microbiologia (isolamento, identificazione e mantenimento in purezza di ceppi microbici, caratterizzazione dell'attività probiotica e tecnologica di microrganismi, preparazione terreni, utilizzo di microscopi, liofilizzatori, spray dry, autoclave, spettrofotometri, termociclatori, cappe a flusso laminare).</p> <p>Ottime conoscenze di biologia cellulare (mantenimento in coltura di linee cellulari umane, saggi di adesione, interazione, citotossicità).</p> <p>In aggiunta, il lavoro come tecnologo alimentare in aziende della filiera agroalimentare ha consentito l'acquisizione della conoscenza delle tecniche di monitoraggio per il controllo qualità di prodotti alimentari, l'individuazione e correzione degli eventuali punti critici nei processi produttivi.</p> <p>Buone capacità di progettazione ed implementazione di manuali HACCP e di Conduzione di Audit di Prima parte.</p> <p>Ottime competenze tecniche degli applicativi office (word, excel, outlook e power point) e dell'uso di tools bioinformatici (BLAST, PrimerBLAST, PrimerExpress, PerlPrimer, ClustalW) e dell'utilizzo di software statistici per l'analisi dei dati (SPSS)</p>
PATENTE O PATENTI	B (automunito) e A
ALTRE ATTIVITÀ QUALI LA DIREZIONE O LA PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE	Da 01/2018 - Review Editor - <i>Frontiers in Microbiology</i> , Sez. Food Microbiology ISSN: 1664-302X - ed. Frontiers
PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE:	<ol style="list-style-type: none"> 1. M. Mohieldin Mahgoub Ibrahim, M. E. Colucci, L. Veronesi, I. Viani, A. Odone, M. P. Arena, M. Incerti, E. Tamburini, R. Zoni, C. Pasquarella, P. Affanni (2021). Virological surveillance of SARS-CoV-2 in an Italian Northern area: differences in gender, age and Real Time RT PCR cycle threshold (Ct) values in three epidemic periods. <i>Acta biomedical de L'Ateneo Parmense</i>, 92:S6(2021), p. e2021416.e2021457 2. M. P. Arena, P. Russo, G. Spano, V. Capozzi (2020). From Microbial Ecology to Innovative Applications in Food Quality Improvements: the Case of Sourdough as a Model Matrix. <i>J — Multidisciplinary Scientific Journal</i>, 3(1):9-19 3. M. P. Arena, P. Russo, G. Spano, V. Capozzi (2019). Exploration of the Microbial Biodiversity Associated with North Apulian Sourdoughs and the Effect of the Increasing Number of Inoculated Lactic Acid Bacteria Strains on the Biocontrol against Fungal Spoilage. <i>Fermentation</i>, 5(4), 97

4. **M. P. Arena**, V. Capozzi, A. Longo, P. Russo, A. Rieu, J. Guzzo, D. Fiocco (2019) The phenotypic analysis of *Lactobacillus plantarum* hsp mutants reveals a potential role for hsp1 in cryotolerance. *Frontiers in Microbiology*, 10, 838
5. D. Fiocco, A. Longo, **M. P. Arena**, P. Russo, G. Spano, V. Capozzi (2019) How probiotics face food stress: They get by with a little help. *Critical reviews in food science and nutrition*, 1-29
6. **M. P. Arena**, V. Capozzi, P. Russo, D. Drider, G. Spano, D. Fiocco (2018) Immunobiosis and probiosis: antimicrobial activity of lactic acid bacteria with a focus on their antiviral and antifungal properties. *Applied microbiology and biotechnology*, 102(23), 9949-9958
7. **M. P. Arena**, C. Govers, C. Lotti, Luigi Ricciardi, H. J. Wichers, J. J. Mes (2018). The Effect of Tomatine on Gene Expression and Cell Monolayer Integrity in Caco-2. *Molecules*, 23(3)
8. **M. P. Arena**, F. Elmastour, F. Sane, D. Drider, D. Fiocco, G. Spano, D. Hober (2018) Inhibition of coxsackievirus B4 by *Lactobacillus plantarum*. *Microbiological Research* 210, 59–64
9. C. Gheziel, P. Russo, **M. P. Arena**, G. Spano, H. I. Ouzari, O. Kheroua, O. Kheroua, D. Saidi, D. Fiocco, H. Kaddouri, V. Capozzi (2018). Evaluating the Probiotic Potential of *Lactobacillus plantarum* Strains from Algerian Infant Feces: Towards the Design of Probiotic Starter Cultures Tailored for Developing Countries. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 1-11
10. **M. P. Arena**, P. Russo, G. Spano, V. Capozzi, D. Fiocco. (2018). Exopolysaccharides Produced by Lactic Acid Bacteria and Their Role in the Food Industry. In: *M. P. Arena P. Russo G. Spano V. Capozzi D. Fiocco. (a cura di): Deepansh Sharma Baljeet Singh Saharan, Microbial Cell Factories. vol. capitolo 2, p. 21-50, Boca Raton: CRC Press, ISBN: 9781351668057*
11. M. Arciuli, D. Fiocco, S. Fontana, **M. P. Arena**, M. A. Frassanito, A. Gallone (2017). Administration of a Polyphenol-Enriched Feed to Farmed Sea Bass (*Dicentrarchus labrax* L.): kidney melanomacrophages response. *Fish and Shellfish Immunology*
12. **M. P. Arena**, V. Capozzi, G. Spano, D. Fiocco (2017). The potential of lactic acid bacteria to colonize biotic and abiotic surfaces and the investigation of their interactions and mechanisms. *Appl Microbiol Biotechnol* 101(7):2641-2657. doi: 10.1007/s00253-017-8182-z
13. P. Russo, G. Caggianiello, **M. P. Arena**, D. Fiocco, V. Capozzi, G. Spano (2016) Lactic Acid Bacteria of Fermented Fruits and Vegetables, In *Paramithiotis, S. (2016). Lactic Acid Fermentation of Fruits and Vegetables: Taylor & Francis*
14. C. Garofalo, M. P. Arena, B. Laddomada, M.S. Cappello, G. Bleve, F. Grieco, L. Beneduce, G. Spano, V. Capozzi (2016). Starter Cultures for Sparkling Wine. *Fermentation*, 2(4), 21
15. **M. P. Arena**, P. Russo, D. Fiocco, G. Spano (2016). Industrial microorganisms: tolerance to antibiotics and application of antimicrobial agents. In *Microbial Applications Recent Advancements and Future Developments*, Ed. by Kumar Gupta, Zeilinger-Migsich, Ferreira Filho, Durán-Dominguez-de-Bazu, Purchase, pp. 213–236
16. P. Russo, **M. P. Arena**, D. Fiocco, V. Capozzi, D. Drider, G. Spano (2016). *Lactobacillus plantarum* with broad antifungal activity: A promising approach to increase safety and shelf-life of cereal-based products. *International journal of food microbiology*
17. **M. P. Arena**, A. Silvain, G. Normanno, F. Grieco, D. Drider, G. Spano, D. Fiocco (2016). Use of *Lactobacillus plantarum* Strains as a Bio-Control Strategy against Food-Borne Pathogenic Microorganisms. *Frontiers in microbiology*, 7
18. V. Alexandraki, M. Kazou, A. Angelopoulou, **M. P. Arena**, V. Capozzi, P. Russo, D. Fiocco, G. Spano, K. Papadimitriou, E. Tsakalidou (2016). The Microbiota of Non-cow Milk and Products. In *Non-bovine milk and milk products*, Ed. E. Tsakalidou and K. Papadimitriou, Academic Press, 117-159

19. **M. P. Arena**, P. Russo, V. Capozzi, A. Rascón, G.E. Felis, G. Spano, D. Fiocco (2016). Combinations of cereal β -glucans and probiotics can enhance the anti-inflammatory activity on host cells by a synergistic effect. *Journal of Functional Foods*, 23, 12-23
20. P. Russo, M.L.V. de Chiara, V. Capozzi, **M. P. Arena**, M.L. Amodio, A. Rascón, M. T. Dueñas, G. Spano (2016). *Lactobacillus plantarum* strains for multifunctional oat-based foods. *LWT-Food Science and Technology*, 68, 288-294
21. D. Fiocco, M. Arciuli, **M. P. Arena**, S. Benvenuti, A. Gallone (2016). Chemical composition and antimelanogenic potential of different essential oils. *Flavour and Fragrance Journal*, DOI: 10.1002/ffj.3315
22. **M. P. Arena**, P. Russo, D. Fiocco, V. Capozzi, G. Spano (2015). β -Glucans and Synbiotic Foods. Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics, *Bioactive Foods in Promoting Health*, Second Edition. R. Watson, V. Preedy, Academic Press, 423-433
23. V. Capozzi, **M. P. Arena**, P. Russo, G. Spano, D. Fiocco (2015). Stressors and Food Environment: Toward Strategies to Improve Robustness and Stress Tolerance in Probiotics. Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics, *Bioactive Foods in Promoting Health*, Second Edition. R. Watson, V. Preedy, Academic Press, 245-256
24. **M. P. Arena**, G. Caggianiello, P. Russo, M. Albenzio, S. Massa, D. Fiocco, V. Capozzi, G. Spano (2015). Functional Starters for Functional Yogurt. *Foods*, 4(1), 15-33
25. **M. P. Arena**, P. Russo, V. Capozzi, P. López, D. Fiocco, G. Spano (2014) Probiotic abilities of riboflavin-overproducing *Lactobacillus* strains: a novel promising application of probiotics. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 98, 17, 7569-7581
26. P. Russo, M.L.V. de Chiara, A. Vernile, M.L. Amodio, **M. P. Arena**, G. Spano, V. Capozzi, S. Massa (2014) Fresh-cut pineapple as a new carrier of probiotic lactic acid bacteria. *BioMed Research International* 2014:309183; doi: 10.1155/2014/309183
27. **M. P. Arena**, D. Fiocco, S. Massa, V. Capozzi, P. Russo, G. Spano (2014) *Lactobacillus plantarum* as a Strategy for an In Situ Production of Vitamin B2. *Journal of Food & Nutritional Disorders* S1-004, doi:10.4172/2324-9323.S1-004
28. **M. P. Arena**, G. Caggianiello, D. Fiocco, P. Russo, M. Torelli, G. Spano, V. Capozzi (2014) Barley β -glucans-containing food enhances probiotic performances of beneficial bacteria. *International Journal of Molecular Sciences* 15, 2, 3025-3039
29. P. Russo, V. Capozzi, **M. P. Arena**, G. Spadaccino, M. T.a Dueñas, P. Lopez, D. Fiocco, G. Spano (2014) Riboflavin overproducing strains of *Lactobacillus fermentum* for riboflavin enriched bread. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 98, 8, 3691-3700
30. V. Capozzi, **M. P. Arena**, E. Crisetti, G. Spano, D. Fiocco (2011) The hsp 16 gene of the probiotic *Lactobacillus acidophilus* is differently regulated by salt, high temperature and acidic stresses, as revealed by reverse transcription quantitative PCR (qRT-PCR) analysis. *International Journal of Molecular Sciences* 12: 5390-5405
31. **M. P. Arena**, A. Romano, V. Capozzi, L. Beneduce, M. Ghariani, F. Grieco, P. Lucas, G. Spano (2011) Expression of *Lactobacillus brevis* IOEB 9809 tyrosine decarboxylase and agmatine deiminase genes in wine correlates with substrate availability. *Letters in Applied Microbiology*, 53: 395-402
32. **M. P. Arena**, P. Russo, V. Capozzi, L. Beneduce, G. Spano (2010) Effect of abiotic stress conditions on expression of the *Lactobacillus brevis* IOEB 9809 tyrosine decarboxylase and agmatine deiminase genes. *Annals of Microbiology* 61: 179-183
33. P. Russo, G. Spano, **M. P. Arena**, V. Capozzi, D. Fiocco, F. Grieco and L. Beneduce (2010).

Are consumers aware of the risks related to Biogenic Amines in food? Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology Microbiology book series, Editor: A. Mendez Vilàs

ULTERIORI INFORMAZIONI

Brevetto n. RM2013A000257

Arena M.P., Capozzi V., Fiocco D., Russo P., Spano G., "Nuovo ceppo di Lactobacillus", (18/08/20015)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Parma, 19/04/2023