

CURRICULUM VITAE PROF. EUGENIO PARENTE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome, Cognome	Eugenio Parente
Indirizzo	Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali Università degli Studi della Basilicata Viale dell'Ateneo Lucano, 10 85100 Potenza, Italia
Telefono	+390971205561
E-mail	eugenio.parente@unibas.it
Sito web	http://web.unibas.it/parente/
ORCID	0000-0002-5716-2348
Google Scholar ID	5b3Zef0AAAAJ
Scopus ID	7005289525
Researcher ID	B-3809-2014
Cittadinanza	Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

dal 1/11/2002	Professore ordinario , GSD 07/AGRI-08 MICROBIOLOGIA AGRARIA, ALIMENTARE E AMBIENTALE, SSD AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale (precedentemente SSD AGR/16 Microbiologia agraria, Macrosettore concorsuale 07/I Microbiologia agraria, Settore concorsuale 07/I1 Microbiologia agraria).
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi della Basilicata, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (precedentemente Dipartimento di Scienze dal 11/6/2015 al 27/2/2020) Viale dell'Ateneo Lucano 10 85100 Potenza, Italia
Tipo di attività o settore	Istituzione accademica/ Ricerca
Mansione o posizione ricoperta	Professore ordinario
Principali attività e responsabilità	Insegnamento di corsi universitari per laurea magistrale (Sicurezza e conservazione degli alimenti), triennale (Microbiologia degli alimenti) e per Dottorato di ricerca (Statistical computing with R), ricerca, tutoraggio (studenti di corsi di laurea triennale e magistrale, dottorandi di ricerca), dal 1/11/2012-1/2/2014 Co-ordinatore del Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie, Forestali e degli alimenti. Dal 2016 responsabile gruppo di riesame Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari
Dal 1/11/1998 al 31/10/2002	Professore associato, SSD AGR/16, Microbiologia agraria.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi della Basilicata Via dell'Ateneo Lucano 10 85100 Potenza, Italia
Tipo di attività o settore	Istituzione accademica/ Ricerca

Mansione o posizione ricoperta
Principali attività e responsabilità

Professore associato
Insegnamento di corsi universitari per laurea triennale e magistrale (Microbiologia degli alimenti, Microbiologia industriale), ricerca, tutoraggio (studenti di corsi di laurea triennale e magistrale)

Dal 10/10/1986 al 31/10/1998

Ricercatore, SSD AGR/16, Microbiologia agraria.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Università degli Studi della Basilicata
Via dell'Ateneo Lucano, 10
85100 Potenza, Italia

Tipo di attività o settore

Istituzione accademica/ Ricerca

Mansione o posizione ricoperta

Ricercatore

Principali attività e responsabilità

Insegnamento di corsi universitari per corsi di laurea, ricerca, tutoraggio

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**dal maggio 1991
al novembre 1991**

Borsa di studio CNR, laboratorio del Dr. Tim Cogan, National Dairy Products Research Centre, Fermoy, Co.Cork, Irlanda

Istituto di istruzione o formazione

National Dairy Products Research Centre, Fermoy, Co.Cork, Ireland

Materie principali e competenze
acquisite

esperienza di ricerca in biologia molecolare e produzione di sostanze antimicrobiche da part di batteri lattici

Titolo di studio

NA

Livello nella classificazione nazionale

NA

**dal marzo 1987
al settembre 1989**

Borsa di studio Fulbright (Marzo-Settembre 1987), iscrizione a programma PhD (come Teaching assistant), Department of Food Science and Nutrition - University of Minnesota- St. Paul, Minnesota. GPA 4. Advisor: Prof. E.A. Zottola

Istituto di istruzione o formazione

Department of Food Science and Nutrition - University of Minnesota- St. Paul, Minnesota

Materie principali e competenze
acquisite

Corsi in Food chemistry, Food technology, Food Microbiology, Biology; ricerca in Dairy Microbiology

Titolo di studio

NA

Livello nella classificazione nazionale

NA

**dal novembre 1978
al marzo 1984**

Corso di Laurea in Scienze Agrarie

Istituto di istruzione o formazione

Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Materie principali e competenze
acquisite

Corso di laurea quadriennale in Scienze agrarie (formazione di base nelle discipline scientifiche, chimica, biochimica, fisica, matematica, botanica, zoologia; formazione specifica in entomologia e patologia vegetale, agronomia, coltivazioni erbacee ed arboree, industrie agrarie, microbiologia agraria, economia e politica agraria)

Tesi sperimentale in microbiologia ambientale

Titolo di studio

Laurea in Scienze Agrarie (110/110)

Livello nella classificazione nazionale

equiparato con Laurea magistrale

CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre
altre lingue

Italiano

Lingua	UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
Inglese	C1+	C2	C1+	C1+	C1+

	Spagnolo	B2	B2	B2	B2	B2
Certificazioni e attestati lingue	Lingua inglese: Cambridge FCE, TOEFL					
Capacità e competenze personali	Ottima capacità di comunicazione sviluppata durante la mia esperienza come docente, come ricercatore, come coordinatore di corsi di dottorato, come delegato del rettore (Orientamento e tutorato, Servizio Prevenzione e Protezione), ampia esperienza nella docenza di corsi universitari (laurea triennale, laurea magistrale, Dottorato di ricerca) in Microbiologia applicata (Biologia dei microrganismi, Microbiologia degli alimenti, Microbiologia industriale) per corsi di studio in Scienze e Tecnologie alimentari e Biotecnologie.					
Capacità e competenze manageriali	Capacità di coordinare piccoli gruppi di ricerca (4-10 unità). Capacità di coordinare e gestire progetti di ricerca nazionali (PRIN2008, PRIN2005). Capacità di coordinare corsi di dottorato di ricerca (Biotecnologie degli alimenti, 2002-2004; Biologia e biotecnologie, 2007-2010; Scienze e Tecnologie Agrarie, Forestali e degli Alimenti 2012-2014). Capacità di coordinare centri di servizi universitari (Orientamento e tutorato, 2004-2005, Servizio Prevenzione e Protezione 2006-2007), di partecipare a decisioni politiche e amministrative nell'Università (membro del Senato Accademico dell'Università degli Studi della Basilicata, 2003-2005), di condurre valutazioni della qualità della ricerca (come membro di commissioni nella Facoltà di Agraria, 2012, come coordinatore di corsi di dottorato di ricerca)					
Capacità e competenze informatiche	Ottima conoscenza di software di office automation (Microsoft Office™, FileMaker Pro), statistici (R, Systat, Cytoscape, Gephi, InsightMaker, Berkeley Madonna, software per applicazioni bioinformatiche), Content Management Systems (WordPress, LifeRay portal)					
Patente di guida	B					

ATTIVITA' DIDATTICA

Lauree triennali e Lauree magistrali o a ciclo unico	Oltre all'attività didattica integrativa (esercitazioni, seminari, cicli di lezioni) e di assistenza agli studenti svolta come ricercatore universitario dal 1987 al 1997, è stato titolare dal 1997 di numerosi insegnamenti afferenti al SSD AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale (precedentemente SSD AGR/16 Microbiologia agraria) per i corsi di studio in Tecnologie agrarie/Scienze e Tecnologie agrarie, Scienze delle produzioni animali, Biotecnologie industriali e, soprattutto Tecnologie Alimentari/Scienze e Tecnologie alimentari. In particolare l'attività didattica è concentrata su insegnamenti di Microbiologia degli alimenti e Sicurezza e conservazione degli alimenti. È stato inoltre relatore di numerose tesi di laurea per laurea triennale e magistrale.
Dottorato di ricerca	Oltre alle funzioni organizzative come coordinatore per diversi corsi di Dottorato di Ricerca e le funzioni di tutor o co-tutor, ha insegnato in Italia e all'estero, corsi prevalentemente di statistica applicata (corsi sull'uso della modellazione dinamica in microbiologia, corsi di statistica multivariata, corsi sull'introduzione all'uso di R per lo statistical computing).
Altri (corsi di formazione, formazione ricorrente)	Ha tenuto diversi corsi, lezioni e seminari sia nell'ambito di Master che nell'ambito di Corsi di perfezionamento, organizzati sia da istituzioni universitarie che da enti di formazione.
Relazioni internazionali	È responsabile di accordi Erasmus+ con Agricultural University Athens, Athens, GR; Universidad de Jaén, Jaén, ES; Universidad de Extremadura, Badajoz, ES. Ha condotto il lavoro preparatorio per la convenzione di Laurea Magistrale con doppio titolo fra la Universidad de Extremadura e Università degli Studi della Basilicata. Ha fatto parte del consiglio di corso di studio per il MSc Erasmus Mundus Edamus.

ATTIVITA' DI RICERCA

Settori di ricerca

Microbiologia degli alimenti (ecologia microbica degli alimenti, microbiologia lattiero-casearia, microbiologia delle carni, colture starter, sicurezza degli alimenti, microbiologia predittiva), fisiologia microbica (risposta allo stress e metabolismo aerobio nei batteri lattici), bioinformatica e statistica multivariata applicata (metodi multivariati per l'ecologia microbica, per l'identificazione e per la caratterizzazione genotipica e fenotipica dei microrganismi e delle comunità microbiche, chemometria, network analysis, analisi bioinformatiche), microbiologia industriale (ottimizzazione della produzione di SCP, etanolo, acido citrico, fumarico, gluconico e lattico, alginato, esopolisaccaridi da batteri lattici, batteriocine).

Membro dell'editorial board de International Journal of Food Microbiology, Food Microbiology (dal 2008) e Foods (dal 2020), svolge attivamente attività di referaggio per numerose altre riviste. Socio della Società italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare ed Ambientale. Membro dello Scientific Advisory Committee in Food Science and Nutrition per la International Foundation for Science, Stoccolma, Svezia.

Il network di ricerca include diverse università e centri di ricerca italiani e stranieri.

E' stato responsabile scientifico di un'unità di ricerca per il progetto **"Alimenti tipici della Basilicata: strategie nutrizionali di prevenzione e miglioramento della qualità della vita" (Regione Basilicata, 2012-2014)**: durante il progetto è stata valutata la presenza di microrganismi probiotici in prodotti lattiero-caseari tradizionali, l'impatto della dieta sul microbiota fecale di pazienti in remissione da carcinoma alla mammella, ed è stato condotto un survey sulle abitudini nutrizionali della popolazione lucana utilizzando il questionario sviluppato dal consorzio EPIC.

E' stato responsabile del progetto di ricerca **"SCDiversity" (2014) finanziato dalla Provincia di Avellino**. Durante questo progetto sono state prodotte e caratterizzate da un punto di vista tassonomico e tecnologico colture starter a composizione indefinita per la produzione di formaggi a pasta filata. E' stata allestita e caratterizzata una collezione di ceppi di *Streptococcus thermophilus* e di *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *lactis*. Sono stati applicati metodi di Next Generation Sequencing per valutare la macrodiversità e la microdiversità delle colture durante la loro evoluzione ed è stato sviluppato un metodo innovativo per la valutazione della microdiversità basato sull'high throughput sequencing (HTS) di una sequenza parziale del gene *serB*. Sono stati validati per confronto con i risultati del NGS metodi molecolari rapidi indipendenti dalla coltivazione (LH-PCR) per la valutazione della composizione in specie di formaggi e di colture starter. E' stata sviluppato uno strumento in grado di rappresentare in maniera interattiva la composizione di comunità microbiche di latte, formaggi, colture starter, latticini fermentati, basato sulla network analysis di matrici di abbondanza di specie microbiche ottenute per HTS del gene codificante per il 16S RNA.

E' stato responsabile scientifico del progetto **"Strategie ecosostenibili per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di qualità" QUALIFORM (Regione Basilicata, Misura 124HC, 2013-2015)**: durante il progetto sono state ottimizzate colture starter aggiuntive per la produzione di formaggi tradizionali a pasta filata, è stata valutata la dinamica delle comunità microbiche e di batteriofagi in colture naturali in latte ed è stata condotta la modellazione della shelf-life di Mozzarella prodotta con diversi sistemi di colture starter o con acidificazione artificiale. Durante questo progetto sono stati applicati metodi di Next Generation Sequencing per valutare il microbiota della mozzarella durante il deterioramento e sono stati sviluppati nuovi metodi molecolari per la biotipizzazione di ceppi di *Streptococcus thermophilus* e di batteriofagi.

Ha fatto parte dell'unità di ricerca per il **progetto FIRB Futuro in Ricerca 2010 "Basi genetiche e fisiologiche del metabolismo aerobio in *Lactobacillus rhamnosus* e *Lactobacillus paracasei*: aspetti di base e applicati" (2012-2015)**, responsabile scientifico e coordinatore nazionale Dott.ssa Teresa Zotta (precedentemente RTD presso l'Università degli Studi della Basilicata, ora ricercatore presso l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione, CNR, Avellino). Oltre allo screening di una vasta collezione di ceppi appartenenti al gruppo *L. casei/L. paracasei/L. rhamnosus* per la capacità di crescere in condizioni aerobie e respiratorie, di tollerare stress ossidativi e di sopravvivere al transito gastrointestinale, il progetto ha permesso di individuare alcuni ceppi in grado di produrre attività catalasica eme-indipendente (caratteristica mai individuata in questo gruppo di specie). Il genoma dei ceppi è stato sequenziato, insieme a quello di mutanti spontanei con tolleranza aumentata/diminuita alla crescita aerobia e agli stress ossidativi. E' in via di purificazione la proteina che mostra attività catalasica (il cui gene è comunque stato individuato). E' stata studiata l'espressione di geni rilevanti per la crescita in aerobiosi in diverse condizioni fermentative e a diverse concentrazioni di ossigeno disciolto, caratterizzando inoltre il proteoma nelle diverse condizioni. E' stato ottimizzato un substrato a composizione definita che permette la crescita aerobia di diverse specie del genere *Lactobacillus* ed è stato studiato il metaboloma, il volatiloma e la composizione in acidi grassi di membrana di ceppi cresciuti nel substrato ottimizzato in diverse condizioni.

Ha fatto parte dell'unità di ricerca coordinata dal Prof. Giuseppe Altieri per il progetto **SMART-Basilicata** (Bando MIUR "Smart Cities and Communities", 2012-2018). Nell'ambito di questo progetto si è occupato della caratterizzazione microbiologica di piatti pronti della tradizione lucana, della valutazione della loro shelf-life in diverse condizioni di conservazione (Temperatura, MAP), della modellazione della crescita di *Listeria monocytogenes* durante la conservazione refrigerata a diverse temperature, dell'inattivazione termica dello stesso microrganismo, e della dinamica del microbioma durante la conservazione refrigerata di pesce congelato.

Nell'ambito del progetto **"Metabolismo aerobio dei fermenti lattici eterofermentanti"**, coordinato dalla Prof. A. Ricciardi (2015-2018) ha collaborato ad uno screening del metabolismo aerobio e respiratorio e della risposta allo stress in numerose specie di fermenti lattici eterofermentanti, alla valutazione della cinetica di crescita e di produzione di metaboliti in condizioni controllate in anaerobiosi, aerobiosi e aerobiosi supplementata per un ceppo di *Leuconostoc mesenteroides* selezionato durante lo screening, allo sviluppo di metodi molecolari per l'identificazione a livello di specie e di sottospecie di *Leuconostoc mesenteroides*.

Ha ideato e realizzato **FoodMicrobionet**, un database che consente, mediante gli strumenti dell'analisi dei network, l'accesso ai dati di composizione di comunità batteriche degli alimenti descritte in oltre 30 studi pubblicati su riviste internazionali (<http://www.foodmicrobionet.org>).

Nel 2019 (da Aprile 2019) è componente di unità di ricerca per progetti finanziati dal MIPAAFT **"Innovative plants and technologies for the extraction of a new extra-virgin nutraceutical olive oil with a high content of healthy substances"** (responsabile scientifico Prof. GC Di Renzo), per il quale si occupa della selezione di batteri lattici ad attività bioprotettiva o capaci di incrementare il contenuto di sostanze fenoliche nell'olio, e **MILK BIOACTINCAPS** (responsabile scientifico Prof. Fernanda Galgano) nel quale è responsabile della valutazione dell'impatto di microencapsulati contenenti sostanze fenoliche sul microbiota intestinale di lattifere e sull'attività alla fermentazione e caseificazione del latte.

Ha collaborato al progetto **Efectos de los Tratamientos Por Alta Presión Hidrostática en los Niveles de Resistencia a Antimicrobianos en Alimentos** finanziato da Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad, Junta de Andalucía (Ayudas a proyectos de I+D+I Programa Operativo FEDER 2014-2020)P18-FR-1530 (01/01/2020 - 31/12/2023), in collaborazione con l'Unità di ricerca della Universidad de Jaén coordinata da Antonio Gálvez del Postigo Ruiz/Rosario Lucas López (colP)

È referente scientifico per l'Università degli Studi della Basilicata per le attività per il **CN Agritech** finanziato a valere sulla misura M4C2 del PNRR (dal settembre 2022)

E' componente dell'unità di ricerca per il progetto **Strengthening the MIRRI Italian Research Infrastructure for Sustainable Bioscience and Bioeconomy** (research unit leader Prof. Teresa Zotta), **funded by NextGenerationEU (PNRR)**.

E' principal investigator per il progetto PRIN 2022 prot. 2022NN28ZZ **METAOLIVE: meta-omic approaches for traditional table olive fermentation** (da ottobre 2023)

E' responsabile di unità di ricerca per il progetto PRIN 2022_PNRR prot. P20229JMMH **NCYdiversity: Mining the biodiversity of non conventional yeasts as bioresources for innovative fermented beverages through a genomics and bioinformatics approach**, coordinato dal Prof. Nicola Vitulo (Università degli Studi di Verona) (da ottobre 2023)

Fa parte dell'unità di ricerca per il progetto **RE-WAVE**, finanziato sui bandi a cascata per il partenariato esteso ONFOODS (da luglio 2024 a dicembre 2025)

E' autore o coautore di 303+ lavori, di cui 141+ su riviste internazionali o atti di convegni internazionali con referee e 23+ capitoli su libri. Indici bibliometrici (7/2025): Scopus 119 documenti (D), 5075 citazioni (C) Hirsch index (H) 42; Google Scholar 234 D, 7628 C, 49 H; WOS 128 D, 4639 C, 42 H.

Elenco delle pubblicazioni

1. RN Coppola, S., Ferranti, E., Dumontet, S., Parente, E., Basile, G., Luna, M., Cuocolo, L., Duranti, A., Santini, A., Comegna, V., Ciollaro, G., Romano, F., Tucci, G., Carratu', G., Carafa, A., Scala, A., D'Errico, F. P., Miceli De Biase, L. 1983. Studio dei procedimenti di trasformazione biologica dei fanghi risultanti dalla depurazione biologica delle acque reflue in vista del loro impiego agricolo. III. Compostaggio di fanghi grezzi in miscela con altri materiali organici solidi di scarto. *Agric. Ital.*, 5, 39-78.
2. RN Dumontet, S., Parente, E. 1984. Effets d'une boue de station d'épuration sur la microflore tellurique et sur ses activités. "Annali" della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli in Portici. Serie IV, 18, 9-36.
3. AI Dumontet, S., Parente, E., Coppola, S. 1984. Mineralization of organic matter in soil treated with sewage sludge stabilized by different methods. In: "Long term effects of sewage sludge and farm slurries applications", J. H. Williams, G. Guidi, P. L'Hermite (eds.), Elsevier Appl. Sci. Publ., London, 177-189.
4. RN Coppola, S., Parente, E., Dumontet, S., Coppola, R. 1985. La fabbricazione della mozzarella di bufala: attività fermentative durante la maturazione della cagliata. *Ann. Microbiol.*, 35, 211-220.
5. AN Dumontet, S., Parente, E., Villani, F. 1985. Effetto del cadmio sulla biomassa microbica di un suolo vulcanico. In: *Atti del Convegno Nazionale su "Inquinamento idrico e conservazione dell'ecosistema"*. Vico Equense, 22-23 febbraio 1985. 382-389.
6. RN Parente, E., Coppola, S. 1987. Tecniche d'incubazione e caratteristiche microbiologiche delle colture naturali in siero utilizzate nella fabbricazione della mozzarella di bufala. *Lait*, 12, 473-480.
7. RI Coppola, S., Parente, E., Dumontet, S., La Peccerella, A. 1988. The microflora of natural whey cultures utilized as starters in the manufacture of Mozzarella cheese from water-buffalo milk. *Lait*, 68, 295-310.
8. CN Moresi, M., Trunfio, A., Parente, E. 1988. Produzione di SCP da siero di latte. In: *Atti del convegno "Produzione di biomasse microbiche da residui e surplus agro-alimentari: 5 anni di attività IPRA"*, Potenza, 17-18 novembre 1988.
9. RI Parente, E., Villani, F., Coppola, R., Coppola, S. 1989. A multiple strain starter for water-buffalo Mozzarella cheese manufacture. *Lait*, 69, 271-279.
10. RN Monteleone, E., Moresi, M., Parente E. 1989. Produzione di vini novelli per macerazione carbonica di uve Aglianico: cinetica del metabolismo anaerobico. *Industria delle bevande*, 18, 369-377.
11. RN Monteleone, E., Moresi, M., Parente E. 1989. Produzione di vini novelli per macerazione carbonica di uve Aglianico: vinificazione in bianco del mosto di spremitura e schema di processo. *Industria delle bevande*, 18, 378-384.
12. AI Moresi, M., Di Matteo, M., Monteleone, E., Parente E. 1989. Nouveau wine production from carbonic maceration of Aglianico grapes: modelling of polyphenols diffusion and wine fermentation. In: "Engineering and food" Vol. 3, Spiess W. and Schubert, H. (eds.) Elsevier Appl. Sci. Publ. London, 603-616.
13. RI Moresi, M., Trunfio, A., Parente, E. 1990. Kinetics of continuous whey fermentation by *Kluyveromyces fragilis*. *J. Chem. Tech. Biotechnol.*, 49, 205-222.
14. RI Coppola, S., Villani, F., Coppola, R., Parente E. 1990. Comparison of different starter systems for water-buffalo Mozzarella cheese manufacture. *Lait*, 70, 411-423.
15. RN Moresi, M., Parente, E., Sinesi, S. 1990. Cinetica di crescita in batch di *Kluyveromyces fragilis* su mosti di mela e pesca. *Ann. Microbiol.*, 40, 187-196.
16. CN Federici, F., Mazzatura, A., Moresi, M., Parente, E., Petruccioli, M. 1990. Produzione per via fermentativa di enzimi e/o acidi organici da scarti agro-alimentari o da biomasse vegetali all'uopo predisposte. In: *Atti del Convegno Annuale del Piano Nazionale di Ricerca "Sviluppo di tecnologie avanzate applicate alle piante"*, Torrepetrera (Forlì), 7-8 maggio 1990.
17. AI Moresi, M., Caroleo, A., Parente, E. 1990. The plunging-ejector channel fluidised-bed reactor: description and performance of the apparatus. In: *Proceedings CHISA 90, Prague, August 26-31, 1990*.
18. CN Mazzatura, A., Parente, E., Petruccioli, M. 1990. Produzione di acido fumarico da materiali amilacei. In: *Atti del IX Convegno Scientifico, Soc. Ital. Microbiol. Gen. Biotecnol. Microb.*, Capocaccia (Alghero) 3-6 ottobre 1990.
19. CN Mazzatura, A., Moresi, M., Parente, E., Petruccioli, M. 1990. Produzione di acido fumarico da idrolizzati di mais. In: *Atti del 2° simposio su "Biotecnologie Biochimiche"*. Villa Olmo, Como, 25-26 ottobre 1990.
20. RI Parente, E., Zottola, E.A. 1991. Growth of thermophilic starters in whey permeate media. *J. Dairy*

- Sci., 74, 20-28.
21. RI Parente, E., Mazzatura, A. 1991. Growth and heat resistance of *Staphylococcus aureus* in goats' milk. *Italian J. Food Sci.*, 3, 27-37.
 22. RI Moresi, M., Parente, E., Petruccioli, M., Federici, F. 1991. Optimal strategy for fumaric acid production from raw starchy materials. *Agroindustry Hi-Tech*, 1 (March-April), 25-27.
 23. RI Moresi, M., Parente, E., Petruccioli, M., Federici, F. 1991. Optimization of fumaric acid production from potato flour by *Rhizopus arrhizus*. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, 36, 35-39.
 24. RI Moresi, M., Parente, E., Mazzatura, A. 1991. Effect of dissolved oxygen concentration on repeated production of gluconic acid by immobilised mycelia of *Aspergillus niger*. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, 36, 320-323.
 25. RN Coppola, S., Coppola, R., Parente, E., Villani, F. 1991. Mozzarella di bufala con latte pastorizzato. *Agricoltura Campania*, 8, 4-17.
 26. RN Moresi, M., Parente, E., Ricciardi, A., Sebastiani, E. 1991. Produzione di acido gluconico tramite miceli liberi od immobilizzati di *Aspergillus niger*. *Chimica e Industria*, 73, 648-655.
 27. CN Parente, E., Moresi, M. 1991. Produzione di acido citrico da sciroppi di glucosio. In: *Atti del Convegno Agrobiotec -Biotecnologie avanzate e agricoltura*. Ferrara, 19-20 marzo 1991.
 28. CN Moresi, M., Parente, E., Mazzatura, A., Ricciardi, A. 1991. Produzione di acido gluconico da idrolizzati enzimatici di mais. In: *Atti del Convegno Agrobiotec -Biotecnologie avanzate e agricoltura*. Ferrara, 19-22 marzo 1991.
 29. CN Parente, E., Petruccioli, M., Federici, F., Moresi, M. 1991. Produzione di acido fumarico da idrolizzati acidi od enzimatici di biomasse amilacee. In: *Atti del Convegno Agrobiotec - Biotecnologie avanzate e agricoltura*. Ferrara, 19-20 marzo 1991.
 30. CN Parente, E., Hill, C. 1991. Preliminary characterization of enterocin 1146, a bacteriocin from *Enterococcus faecium* DPC1146 inhibitory to *Listeria monocytogenes*. In: *Proceedings of Food Science and Technology 21st Annual Research Conference*, University College Cork, Ireland, 5-6 September, 1991.
 31. CN Clementi, F., Parente, E., Ricciardi, A. 1991. Produzione di acido citrico da *Aspergillus niger* immobilizzato. In: *Atti del X Convegno Scientifico*, Soc. Ital. Microbiol. Gen. Biotecnol. Microb., Viterbo, 9-12 ottobre 1991.
 32. RI Moresi, M., Parente, E., Petruccioli, M., Federici, F. 1992. Fumaric acid production from hydrolysates of starch-based substrates. *J. Chem. Tech. Biotechnol.*, 54, 283-290.
 33. RI Moresi, M., Parente, E. 1992. In-line measurement of gluconic acid production rate using a pH-controlling system. *Agroindustry Hi-Tech*, 3, (March-April) 29-31.
 34. RI Parente, E., Hill, C. 1992. Characterization of enterocin 1146, a bacteriocin from *Enterococcus faecium* inhibitory to *Listeria monocytogenes*. *J. Food Prot.*, 55, 497-502.
 35. RI Parente, E., Hill, C. 1992. Inhibition of *Listeria* in buffer, broth, and milk by enterocin 1146, a bacteriocin produced by *Enterococcus faecium*. *J. Food Prot.*, 55, 503-508.
 36. RI Parente, E., Hill, C. 1992. A comparison of factors affecting the production of two bacteriocins from lactic acid bacteria. *J. Appl. Bacteriol.*, 73, 290-298.
 37. RN Parente, E., Petruccioli, M., Moresi, M., Federici, F. 1992. Produzione di acido fumarico da sorgo zuccherino. *Ann. Microbiol.*, 42, 111-120.
 38. RN Moresi, M., Parente, E., Martino, F. 1992. Produzione di acidulanti di interesse alimentare tramite miceli liberi od immobilizzati di *Aspergillus niger*. *ICP*, Agosto-Settembre 1992, 212-216.
 39. RN Moresi, M., Parente, E., Mazzatura, A., Ricciardi, A. 1992. Produzione di acido gluconico da eccedenze viticole tramite miceli immobilizzati di *Aspergillus niger*. *Ann. Microbiol.*, 42, 173-184.
 40. CI Parente, E., Petruccioli, M., Federici, F., Moresi, M. 1992. Utilization of uncon-ventional substrates for fumaric acid production by *Rhizopus arrhizus*. In: *Proceedings 9th International Biotechnology Symposium*, Crystal City, Virginia, USA, August 16-21, 1992.
 41. CN Clementi, F., Parente, E., Addario, G., Ricciardi, A. 1992. Messa a punto di un pastorizzatore "slug-flow" da laboratorio per la determinazione delle cinetiche di morte termica dei microrganismi in latte. In: *Atti del 24° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia*, Genova, 14-18 settembre 1992.
 42. CN Clementi, F., Moresi, M., Parente, E., Ricciardi, A. 1992. Produzione di acido citrico da *Yarrowia lipolytica*. In: *Atti del XI Convegno Scientifico*, Soc. Ital. Microbiol. Gen. Biotecnol. Microb., Gubbio, 4-7 ottobre 1992.
 43. AN Parente, E., Ricciardi, A., Clementi, F., Moresi, M. 1992. Produzione di acido citrico da lieviti immobilizzati. In: *Atti del 1° Convegno Nazionale su "Sistemi Biologici Immobilizzati: Acquisizioni e Prospettive nel Comparto Agro-alimentare"*, Bologna, 3-4 novembre 1992, Lanzarini, G.; Palleschi C. (ed.) 179-180. CLUEB, Bologna.
 44. AN Petruccioli, M., Parente, E., Piccioni, P. 1992. Produzione di acido fumarico da *Rhizopus arrhizus* immobilizzato in calcio alginato. In: *Atti del 1° Convegno Nazionale su "Sistemi Biologici Immobilizzati: Acquisizioni e Prospettive nel Comparto Agro-alimentare"*, Bologna, 3-4 novembre 1992, Lanzarini, G.; Palleschi C. (ed.) 129-130. CLUEB, Bologna.
 45. AN Moresi, M., Parente, E., Ricciardi, A. 1992. Produzione in semicontinuo di acido gluconico con miceli immobilizzati di *Aspergillus niger*. In: *Atti del 1° Convegno Nazionale su "Sistemi Biologici Immobilizzati: Acquisizioni e Prospettive nel Comparto Agro-alimentare"*, Bologna, 3-4 novembre 1992, Lanzarini, G.; Palleschi C. (ed.) 201-202. CLUEB, Bologna.

46. RI Federici, F., Moresi, M., Parente, E., Petruccioli, M., Piccioni, P. 1993. Effect of stirring rate and neutralising agent on fumaric acid production by *Rhizopus arrhizus*. *Italian J. Food Sci.*, 4, 387-396.
47. RN Moresi, M., Parente, E., Sinesi, S. 1993. Produzione di etanolo con lieviti immobilizzati in un bioreattore a letto fluidizzato trifasico. *Chimica e Industria*, 75, 193-201.
48. RN Parente, E., Ricciardi, A., Clementi, F., Moresi, M. 1993. Produzione di acido citrico da *Yarrowia lipolytica*. *Annali di Microbiologia*, 43:103-114.
49. RN Moresi, M., Parente, E., Ricciardi, A. 1993. Produzione in semicontinuo di acido gluconico con miceli immobilizzati di *Aspergillus niger*. *Chimica e Industria*, 75: 739-745.
50. CI Moresi, M., Parente, E., Ricciardi, A. 1993. pH-controlled fed-batch gluconate production by immobilised *Aspergillus niger*. In: Abstract Books 6th European Congress on Biotechnology, Vol. II, Tu238, Florence, Italy, 13-17 June 1993.
51. AI Parente, E., Ricciardi, A., Villani, F. 1993. Evaluation of two methods for the measurement of bacteriocin activity. In: Proceedings of the Symposium "Biotechnology and molecular biology of lactic acid bacteria for the improvement of foods and feeds quality", Zamorani, A.; Manachini, P.L.; Bottazzi, V.; Coppola, S. (eds.). Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma, 318-327.
52. AI Parente, E., Ricciardi, A., Addario, G. 1993. An assessment of optimal conditions for bacteriocin production by *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* 140NWC. In: Proceedings of the Symposium "Biotechnology and molecular biology of lactic acid bacteria for the improvement of foods and feeds quality", Zamorani, A.; Manachini, P.L.; Bottazzi, V.; Coppola, S. (eds.). Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma, 328-334.
53. AI Parente, E., Ricciardi, A., Crudele, M. A. 1993. Characterization of lactic microflora of fermented sausages produced in Basilicata. In: Proceedings of the Symposium "Biotechnology and molecular biology of lactic acid bacteria for the improvement of foods and feeds quality", Zamorani, A.; Manachini, P.L.; Bottazzi, V.; Coppola, S. (eds.). Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma, 378-385.
54. AI Parente, E., Ricciardi, A. 1993. Optimization of the production of enterocin 1146, a bacteriocin produced by *Enterococcus faecium*. In: "Proceedings of the 6th European Congress on Biotechnology, Florence, Italy, 13-17 June 1993", Alberghina, L.; Frontali, F.; Sensi, P. (eds.). Progress in Biotechnology, vol. 9, part I, Elsevier, Amsterdam. 229-232.
55. RI Parente, E., Di Matteo, M., Spagna Musso, S., Crudele, M. A. 1994. Use of commercial starter cultures in the production of Soppressa Lucana, a fermented sausage from Basilicata. *Italian J. Food Sci.*, 6, 59-69.
56. RI Parente, E., Ricciardi, A., Addario, G. 1994. Influence of pH on growth and bacteriocin production by *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* 140NWC during batch fermentation. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, 41: 388-394.
57. RI Parente, E., Ricciardi, A. 1994. Influence of pH on the production of enterocin 1146 during batch fermentation. *Lett. Appl. Microbiol.*, 19, 12-15.
58. AI Moresi, M., Parente, E., Ricciardi, A. 1994. Optimal operation of a pH-controlled fed-batch gluconate production by immobilised *Aspergillus niger*. In: Proceedings of the ACoFoPIII Symposium "Automated control of food and biological processes", Bimbenet, J.J.; Dumoulin, E.; Trystram, G. (eds.), 409-416, Elsevier, Amsterdam.
59. AN Parente, E., Ricciardi, A., Mancino, M., Moresi, M. 1994. Repeated batch citrate production using yeast recycling by aseptic centrifugation. In: Atti del X Congresso Nazionale di Chimica Industriale. Pisa, Palazzo dei Congressi, 25-29 Settembre 1994.
60. CN Parente, E., Moles, M. 1994. Caratterizzazione preliminare di una batteriocina prodotta da un ceppo di *Leuconostoc carnosum* isolato da salumi. In: Atti del Convegno congiunto ABCD - AGI - SIBBM - SIMGBM, Montesilvano Lido (PE), 26-30 Settembre 1994.
61. CN Parente, E., Brienza, C. 1994. Cinetica di produzione di acido lattico ed enterocina 1146 in batch. In: Atti del Convegno congiunto ABCD - AGI - SIBBM - SIMGBM, Montesilvano Lido (PE), 26-30 Settembre 1994.
62. RI Parente, E., Ricciardi, A. 1994. Effect of nitrogen and carbohydrate sources on lactic acid and bacteriocin production by *Enterococcus faecium* DPC1146. *Agro-Industry Hi-Tech*, 5 (Nov/Dec): 35-39.
63. RI Parente, E., Brienza, C., Moles, M., Ricciardi, A. 1995. A comparison of methods for the measurement of bacteriocin activity. *J. Microbiol. Meth.*, 22: 95-108.
64. RI Villani, F., Pepe, O., Moschetti, G., Salzano, G., Parente, E., Coppola, S. 1995. Antagonistic activity of lactic acid bacteria isolated from natural whey starters for water-buffalo Mozzarella cheese manufacture. *Italian J. Food Sci.*, 7: 221-234.
65. L Limsowtin, G. K. Y., Powell, I.B., Parente, E. 1995. Types of starters. Chap. 4. in: Dairy starter cultures, Cogan, T., Accolas, J.P. (eds.), VCH Publishers, New York, pp 101-129.
66. RN Parente, E., Ricciardi, A., Mancino, M., Moresi, M. 1995. Produzione di acido citrico da *Yarrowia lipolytica* con riciclo di biomassa per centrifugazione asettica. *Ann. Microbiol.*, 45: 97-107.
67. RI Clementi, F., Parente, E., Ricciardi, A., Addario, G., Moresi, M. 1995. Heat resistance of *Escherichia coli* in goat milk: a comparison between the sealed capillary tube technique and a slug-flow heat exchanger. *Italian J. Food Sci.*, 7: 235-244.
68. CN Clementi, F., Parente, E., Ricciardi, A. 1995. Produzione di acido citrico con *A. niger* in coltura

- sommersa da substrati a base di glucosio. In: Atti del 25° Congresso Nazionale Società Italiana di Microbiologia, Hotel Baia di Conte, Alghero (SS), 27-30 Settembre 1995.
69. CN Parente, E., Ricciardi, A., Clementi, F. 1995. Produzione di acido citrico con *Aspergillus niger* immobilizzato in spugna di poliuretano. In: Atti del Convegno su "La ricerca biotecnologica al servizio del consumatore attraverso l'industria alimentare", Bologna, 20-21 Novembre 1995.
 70. CN Moresi, M., Parente, E., Ricciardi, A. 1995. Effetto dei fenomeni diffusionali sulla produzione in fed-batch di acido gluconico da miceli immobilizzati di *A. niger*. In: Atti del Convegno su: "La ricerca biotecnologica al servizio del consumatore attraverso l'industria alimentare", Bologna, 20-21 Novembre 1995.
 71. AN Clementi, F., Parente, E., Ricciardi, A., Mancini, F., Moresi, M. 1996. Scaling-up della produzione di alginato da *Azotobacter vinelandii* DSM576 in fermentatore da laboratorio. In: S. Porretta (ed.) Atti del 2° Congresso Nazionale di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO), 21-22 Settembre 1995, Vol II, Chiriotti editore, pp 388-400.
 72. AI Moresi, M., Parente, E., Ricciardi, A., Lanorte, M. 1996. Effect of dissolved oxygen concentration on pH-controlled fed-batch gluconate production by immobilised *Aspergillus niger*. In: "Immobilized cells: basics and applications", Wijffels, R.H., Buitelaar, R.M., Bucke, C., Tramper, J. (eds.), Elsevier Appl. Sci., London, pp 370-378.
 73. RI Parente, E., Moles, M., Ricciardi, A. 1996. Leucocin F10, a bacteriocin produced by *Leuconostoc carnosum*. Int. J. Food Microbiol., 33: 231-243.
 74. CI Parente, E., Giglio, M. A., Ricciardi, A. 1996. Modeling the combined effect of bacteriocins, pH, NaCl and EDTA on the survival of *Listeria monocytogenes*. Abstract book Fifth Symposium on Lactic Acid Bacteria, Veldhoven, The Netherlands, September 8-12, 1996, C16.
 75. CN Parente, E., Crudele, M.A., Ceccherelli, P., Clementi, F. 1996. Effetto di fonti di azoto organiche sulla produzione di alginato con *Azotobacter vinelandii* DSM576. In: Atti del Convegno congiunto ABCD - AGI - SIBBM - SIMGBM, Abbazia S. Salvatore (SI), 8-11 Settembre 1996.
 76. RI Parente, E., Brienza, C., Ricciardi, A., Addario, G. 1997. Growth and bacteriocin production by *Enterococcus faecium* DPC1146 in batch and continuous culture. J. Ind. Microbiol. Biotechnol., 18: 62-67.
 77. RN Ricciardi, A., Parente, E., Volpe, F., Clementi, F. 1997. Produzione di acido citrico da glucosio con *Aspergillus niger* immobilizzato in schiuma di poliuretano. Ann. Microbiol., 47: 63-76.
 78. RI Ricciardi, A., Parente, E., Clementi, F. 1997. A simple method for the screening of lactic acid bacteria for the production of exopolysaccharides. Biotechnol. Techn., 11: 271-275.
 79. AI Parente, E., Moschetti, G. 1997. Starters for Mozzarella cheese. In: Cogan, T.M., Fox, P. F., Ross, R. P. (editors) Proceedings of the 5th Cheese Symposium, Cork (IRL), 11-13 March 1997, Teagasc, Dublin, pp. 31-41.
 80. RN Ricciardi, A., Parente, E., Clementi, F. 1997. Produzione di esopolisaccaridi da *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, in coltura pura e in associazione, in un substrato a base di siero. Ann. Microbiol., 47: 213-222.
 81. CN Clementi, F., Parente, E. 1997. Produzione di alginati microbici e potenziali applicazioni alimentari, biotecnologiche e biomediche. In: Atti del Congresso Nazionale Società Italiana di Microbiologia, Baveno (VB) 24-27 settembre 1997, p. 13.
 82. CN Crudele, M.A., Parente, E., Aquino, M., Clementi, F. 1997. Effetto di supplementi azotati organici sulla produzione di alginato da *Azotobacter vinelandii* DSM576 in fermentatore da laboratorio. In: Porretta, S. (ed.) Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, Atti del 3° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO), 11-12 Settembre 1997, Vol. III. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), pp 187-197.
 83. RI Parente, E., Rota, M. A., Ricciardi, A., Clementi, F. 1997. Characterization of natural starter cultures used in the manufacture of Pasta Filata cheese in Basilicata (Southern Italy). Int. Dairy J., 7: 775-783.
 84. RI Parente, E., Giglio, M.A., Ricciardi, A., Clementi, F. 1998. The combined effect of nisin, leucocin F10, pH, NaCl and EDTA on the survival of *Listeria monocytogenes* in broth. Int. J. Food Microbiol., 40: 65-75.
 85. RI Parente, E., Crudele, M. A., Aquino, M., Clementi, F. 1998. Alginate production by *Azotobacter vinelandii* DSM576 in batch fermentation. J. Ind. Microbiol. Biotechnol., 20: 171-176.
 86. RN Parente, E., Moschetti, G., Coppola, S. 1998. Colture starter per la produzione di mozzarella. Ann. Microbiol., 48: 89-109.
 87. RI Ricciardi, A., Parente, E., Aquino, M., Clementi, F. 1998. Use of desalting gel for the rapid separation of simple sugars from exopolysaccharides produced by lactic acid bacteria. Biotechnol. Techn., 12: 649-652.
 88. RI Rossano, R., Del Fiore, A., D'Elia, A., Pesole, G., Parente, E., Riccio, P. 1998. New procedure for the determination of nisin in milk. Biotechnol. Techn., 12: 783-786.
 89. CN Ricciardi, A., Parente, E., Clementi, F. 1998. Ottimizzazione delle condizioni per la produzione di EPS da *Streptococcus thermophilus* SY in substrato a base di siero di latte. In: Atti del Convegno congiunto ABCD - AGI - SIBBM - SIMGBM, Montesilvano Lido (PE), 1-4 Ottobre 1998.
 90. RI Clementi, F., Crudele, M. A., Parente, E., Mancini, M., Moresi, M. 1999. Production and characterization of alginate by *Azotobacter vinelandii*. J. Sci. Food Agric., 79: 602-610.
 91. RI Parente, E., Ricciardi, A. 1999. Production, recovery and purifications of bacteriocins from lactic

- acid bacteria. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, 52: 628-638.
92. L Clementi, F., Moresi, M., Parente, E. 1999. Alginate from *Azotobacter vinelandii*. In: Bucke, C. (ed.) *Methods in Biotechnology*, Vol. 10: *Carbohydrate Biotechnology Protocols*. Humana Press, Totowa, NJ, USA, 23-42.
 93. L Moresi, M., Parente, E. 1999. FERMENTATION (INDUSTRIAL) (h) Production of organic acids, eg. citric, propionic.... In: Robinson, R., Batt, C., Patel, P. *Encyclopedia of food microbiology*, Academic Press, 705-717.
 94. CN Crudele, M.A., Cammarano, A., Grieco, S., Maulà, R., Parente, E. 1999. Diversità fenotipica in comunità di fermenti lattici isolati da salumi tipici lucani. In: *Atti del 5° Convegno Nazionale Biodiversità e Sistemi Ecocompatibili*. Caserta, 9-10 Settembre 1999
 95. CN Ricciardi, A., Lechiancole, T., Parente, E. 1999. Ottimizzazione della produzione di biomasse di *Lactobacillus sakei* G20 come coltura starter per la produzione di salumi. In: *Atti del 1° Convegno FISV*, 2-6 Ottobre 1999, Riva del Garda (TN), p. 113.
 96. CN Parente, E., Messina, D. 1999. Effetto di crioprotettivi ed antiossidanti sulla sopravvivenza di lattobacilli mesofili a -25°C e -75°C . In: *Atti del 1° Convegno FISV*, 2-6 Ottobre 1999, Riva del Garda (TN), p. 109.
 97. CN Blaiotta, G., Moschetti, G., Villani, F., Coppola, S., Parente, E. 1999. Uso di RAPD-PCR e reti neurali artificiali per l'identificazione di *Streptococcus thermophilus*. In: *Atti del 1° Convegno FISV*, 2-6 Ottobre 1999, Riva del Garda (TN), p. 235.
 98. CN Tofalo, R., Grieco, S., Crudele, M.A., Suzzi, G., Parente, E. 2000. Dinamica della microflora microstafilococcica in insaccati tipici lucani. In: *Atti del 28° Convegno della Società Italiana di Microbiologia*. 19-22 Ottobre 2000, Jesi p. 49.
 99. CN Parente, E. 2000. I numeri della biodiversità: metodi statistici e non per la valutazione della biodiversità microbica. In: *Atti del 28° Convegno della Società Italiana di Microbiologia*. 19-22 Ottobre 2000, Jesi p. 13.
 100. CN Ricciardi, A., Parente, E., Salzano, G., Paraggio, M., Romano, P. 2000. Biodiversità della microflora lattica di impasti acidi per la produzione del Cornetto di Matera. In: *Atti del 28° Convegno della Società Italiana di Microbiologia*. 19-22 Ottobre 2000, Jesi p. 18
 101. RI Parente, E., Crudele, M.A., Ricciardi, A., Mancini, M., Clementi, F. 2000. Effect of ammonium sulphate concentration and agitation speed on the kinetics of alginate production by *Azotobacter vinelandii* DSM576 in batch fermentation. *J. Ind. Microbiol. Biotechnol.*, 25: 242-248.
 102. RI Parente, E., Grieco, S., Crudele, M. A. 2001. Phenotypic diversity of lactic acid bacteria isolated from fermented sausages produced in Basilicata (Southern Italy). *J. Appl. Microbiol.*, 90: 943-952.
 103. RI Parente, E., Martuscelli, M., Gardini, F., Grieco, S., Crudele, M. A., Suzzi, G. 2001. Evolution of microbial populations and biogenic amine production in dry sausages produced in Southern Italy. *J. Appl. Microbiol.*, 90: 882-891.
 104. RI Moschetti, G., Blaiotta, G., Villani, F., Coppola, S., Parente, E. 2001. A comparison of statistical methods for the identification of *Streptococcus thermophilus*, *Enterococcus faecalis* and *Enterococcus faecium* from RAPD-PCR patterns. *Appl. Environ Microbiol.*, 67: 2156-2166.
 105. CI Parente, E., Ricciardi, A. 2001. A statistical approach for the representation of the biodiversity of communities of lactic acid bacteria (LAB) isolated from natural starter cultures. In *Proceedings of the NIZO Dairy Conference on Food Microbes*, Ede, the Netherlands, 13-15 June 2001, P16.
 106. AI Moresi, M., Parente, E. 2001. Use of supervised artificial neural networks for predicting the apparent viscosity of algal and bacterial alginates in aqueous dispersions. *Proceedings of ICheap-5. The Fifth Italian Conference on Chemical and Process Engineering*. 20-23 May, 2001, Florence Italy, 889-894.
 107. CI Piraino, P., Ricciardi, A., Parente, E. 2001. The microflora of Registered Designation of Origin Caciocavallo cheese. *Proceedings of the Eurolab Conference*, July 2-6 2001, Cork, IRL. p. 113.
 108. CI Ricciardi, A., Parente, E., Piraino, P., Andreotti, G., Romano P. 2001. Lactic acid bacteria from sourdoughs of an Italian typical bread. *Proceedings of the Eurolab Conference*, July 2-6 2001, Cork, IRL. p. 111.
 109. RI Ricciardi, A., Parente, E., Crudele, M. A., Zanetti, F., Scolari, L., Mannazzu I. 2002. Exopolysaccharide production by *Streptococcus thermophilus* SY: production and preliminary characterization of the polymer. *J. Appl. Microbiol.*, 92: 297-306.
 110. RI Parente, E., Ricciardi, A. 2002. A statistical procedure for the analysis of microbial communities based on phenotypic properties of isolates. *J. Microbiol. Meth.*, 49:121-134.
 111. RI Lechiancole, T., Ricciardi, A., Parente, E. 2002. Optimization of media and fermentation conditions for the growth of *Lactobacillus sakei*. *Annals of Microbiology*, 52:257-274.
 112. CI Lanorte, M. T., Zotta, T., Piraino, P., Ricciardi, A., Parente, E. 2002. A multivariate study of technological properties and peptidase activity of lactic acid bacteria isolated from Caciocavallo Silano. *Proceedings of the Seventh Symposium on Lactic Acid Bacteria*, September 1-5, Egmond aan Zee, NL, K5.
 113. CI Piraino, P., Lanorte, M. T., Ricciardi, A., Parente, E. 2002. A defined starter culture for the production of caciocavallo Silano, a semi-hard pasta-filata cheese made from raw milk. *Seventh Symposium on Lactic Acid Bacteria*, September 1-5, Egmond aan Zee, NL, A22.
 114. RI Piraino, P., Ricciardi, A., Lanorte, M. T., Malkhazova, I., Parente, E. 2002. A new procedure for

- data reduction in electrophoretic fingerprints of whole-cell proteins. *Biotechnology letters*, 24: 1477-1482.
115. CI Piraino, P., Parente, E., McSweeney, P.L.H. 2002. Data processing for chemometric analysis of reverse phase HPLC peptide profiles of cheese extracts: a new approach. *Proceedings of the 32nd Annual Food Science and Technology Research Conference* 12-13 Sep 2002, University College, Cork, IRL. p. 140
 116. CI Parente, E. 2002. Enhancing the effect of UHP and PEF with bacteriocins produced by lactic acid bacteria. *Proceedings of the International Meeting on "Emerging technologies in the food industry: presents knowledge and perspectives"*, Alghero, 17-18 October 2002.
 117. AI Parente E., Piraino P., Fidaleo M., Moresi M. 2003. Effect of aeration, agitation and alginate concentration on the overall volumetric oxygen mass transfer coefficient in a bench-top stirred fermenter. In *Chemical Engineering Transactions*, Vol. 3, Pierucci S. (editor), AIDIC, Milano, 1683-1688.
 118. RI Blaiotta G., Pennacchia C., Parente E., Villani F. 2003. Designing and evaluation of specific PCR primers for rapid and reliable identification of *Staphylococcus xylosus* strains isolated from fermented sausages. *Systematic and Applied Microbiology*, 24: 601-609.
 119. RI Moresi M., Bruno M., Parente E. 2004. Viscoelastic properties of microbial alginate gels by oscillatory dynamic tests. *Journal of Food Engineering*, 64: 179-186.
 120. L Parente, E., Cogan, T.M. 2004. Starter cultures: general aspects. Chap. 6 In: Fox, P.F., McSweeney, P.L.H., Cogan, T.M., Guinee, T.P. (eds.) *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*, Vol. 1, Elsevier, London. pp 123-148
 121. RI Parente E., Piraino P., Fidaleo M., Moresi M. 2004. Overall volumetric oxygen transfer coefficient in an aerated bench-top stirred fermenter in aqueous dispersions of sodium alginate. *Biotechnology and Applied Biochemistry*, 40: 133-143.
 122. RI Blaiotta G., Pennacchia C., Villani F., Ricciardi A., Tofalo R., Parente E. 2004. Diversity and dynamics of communities of Coagulase-Negative *Staphylococci* in traditional fermented sausages. *Journal of Applied Microbiology*, 97: 271-284.
 123. RI Piraino P., Parente E., McSweeney P.L.H. 2004. Processing of chromatographic data for chemometrical analysis of proteolytic profiles from cheese extracts: a novel approach. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 52: 6904-6911.
 124. CI Upadhyay, V.K., Piraino P., Rossano, R., Riccio, P., Parente, E., Kelly, A.L. McSweeney, P.L.H. 2004. Characterization of proteolysis in cheese using mass spectrometry. In: *Proceedings of the 34th Annual Food Science and Technology Research Conference*, Cork, IRL 16-16 September 2004, pp 67-68.
 125. RI Ricciardi, A., Parente, E., Piraino, P., Paraggio, M., Romano, P. 2005. Phenotypic characterization of lactic acid bacteria from sourdoughs for Altamura bread produced in Apulia (Southern Italy). *International Journal of Food Microbiology*, 98: 63-72.
 126. RI Piraino P., Zotta T., Ricciardi A., Parente E. 2005. Discrimination of commercial Caciocavallo cheeses on the basis of the diversity of lactic microflora and primary proteolysis. *International Dairy Journal*, 15: 1138-1149.
 127. CI Zotta, T., Piraino, P., Ricciardi, A., McSweeney, P.L.H., Parente, E. 2005. Proteolysis in model sourdough fermentation. *Eighth Symposium on Lactic Acid Bacteria*, August 28- September 1, 2005, Egmond aan Zee, NL
 128. RI Catzeddu P., Mura E., Parente E., Sanna M., G. Farris G. A. 2006. Molecular characterization of lactic acid bacteria from sourdough breads produced in Sardinia (Italy) and multivariate statistical analyses of results. *Systematic and Applied Microbiology* 29:138-144.
 129. RI Upadhyay V. K., Piraino P., Rossano R., Riccio P., Parente E., Kelly A L., McSweeney P. L. H. 2006. Use of mass spectrometry to characterize proteolysis in cheese. *Food Chemistry*, 101: 964-972.
 130. RI Zotta, T. Piraino P., Ricciardi, A., McSweeney, P.L.H., Parente, E. 2006. Proteolysis in model sourdough fermentation. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 54: 2567-2574.
 131. RI Piraino, P., Ricciardi, A., Salzano, G., Zotta T., Parente, E. 2006. Use of unsupervised and supervised artificial neural networks for the identification of lactic acid bacteria on the basis of SDS-PAGE patterns of whole-cell proteins. *Journal of Microbiological Methods*, 66: 336-346.
 132. RI Parente, E. 2006. Diversity and dynamics of microbial communities in natural and mixed starter cultures. *Australian Journal of Dairy Technology*, 61: 108-115.
 133. CI Zotta T., Ciocia F., Ricciardi A., Parente E. 2006. Physiological response and adaptation to thermal, acid, osmotic and oxidative stresses in *Streptococcus thermophilus*. *FoodMicro 2006*, August 29th – September 2nd, Bologna, Italy, P94
 134. CI Ricciardi A., Zotta T., Parente E. 2006. Viability staining and detection of metabolic activity of sourdough lactic acid bacteria under stress conditions. *FoodMicro 2006*, August 29th – September 2nd, Bologna, Italy, P109
 135. CI Bonomo M. G., Parente E., Ricciardi A., Zotta T., Salzano G. 2006. Characterization of lactic acid bacteria isolated from traditional fermented sausages produced in Basilicata (Southern Italy). *FoodMicro 2006*, August 29th – September 2nd, Bologna, Italy, P258
 136. CI Vermeulen N., Zotta T., Gänzle M.G., Parente E., Vogel R. F. 2006. Glutamine deamidation by cereal associated lactobacilli. *3rd International Symposium on Sourdough*. October 25-28, 2006,

- Bari, Italy, P3.9.
137. CI Zotta T., Parente E., Ricciardi A. 2006. Modelling the growth of *Weissella cibaria* DBPZ1006 as a function of pH and water activity. 3rd International Symposium on Sourdough. October 25-28, 2006, Bari, Italy, P3.11.
 138. RI De Angelis M., Di Cagno R., Gallo G., Curci M., Siragusa S., Crecchio C., Parente, E., Gobbetti M.. 2007. Molecular and functional characterization of *Lactobacillus sanfranciscensis* strains isolated from sourdoughs. *International Journal of Food Microbiology* 114: 69-82.
 139. RI Zotta T., Ricciardi A., Parente, E. 2007. Enzymatic activities of lactic acid bacteria isolated from Cornetto di Matera sourdoughs. *International Journal of Food Microbiology*, 115: 165-172.
 140. RI Di Cagno R., De Angelis M., Gallo G., Settanni L., Berloco M. G., Siragusa S., Parente E., Corsetti A., Gobbetti M. 2007. Genotypic and phenotypic diversity of *Lactobacillus rossiae* strains isolated from sourdough. *Journal of Applied Microbiology*, 103, 821-835.
 141. AN Zotta T., Ricciardi A. Parente E. 2007. Produzione di ureasi da *Streptococcus thermophilus*. Atti dell'8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (8° CISETA) Fiera Milano, Rho (Mi), 7-8 Maggio 2007 Chiriotti Editori, Pinerolo – Italia. ISBN 978-88-96-027-00-4, 322-327.
 142. AN Ventura M., Parente E. 2007. Monitoraggio della qualità microbiologica del lattughino baby di IV gamma. Atti dell'8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (8° CISETA) Fiera Milano, Rho (Mi), 7-8 Maggio 2007 Chiriotti Editori, Pinerolo – Italia. ISBN 978-88-96-027-00-4, 344-349.
 143. CI Parente, E. 2007. Diversity and dynamics of lactic microflora in artisanal cheeses. 25th International Goat Association Symposium: The quality of goat products: models and tools for evaluation and promotion, Bella (PZ) 24-26 May 2007.
 144. L Buzzini, P., Clementi, F., Parente, E. 2007. Microbiologia industriale. Cap. 13, pp 431-466 in Biavati B., Sorlini C., Microbiologia generale ed agraria, Casa Editrice Ambrosiana. Isbn 978-88-408-1394-3
 145. CN Parente, E. 2007. Stress response in lactic acid bacteria: from science to application. Proceedings of the XII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology, Università degli Studi “Mediterranea” di Reggio Calabria, September 12-14, 2007.
 146. CN Parente, E. 2007. Impatto delle tecniche di trasformazione sulle caratteristiche nutrizionali di alimenti di origine vegetale. Atti del I Congresso Nazionale Qualità del Suolo, Alimenti e Salute. Palermo, 24-26 Ottobre 2007.
 147. CN Ricciardi, A., Ventura, M., Ndagijimana, M., Guerzon, E., Parente, E. 2007. Efficacia antibatterica di alcuni oli essenziali contro microrganismi deterioranti i vegetali della IV gamma. Atti del I Congresso Nazionale Qualità del Suolo, Alimenti e Salute. Palermo, 24-26 Ottobre 2007.
 148. CN Parente, E., Ventura, M. 2007. Caratteristiche microbiologiche del Lattughino di IV gamma. Atti del I Congresso Nazionale Qualità del Suolo, Alimenti e Salute. Palermo, 24-26 Ottobre 2007.
 149. RI Piraino, P., Zotta T., Ricciardi A., McSweeney P.L.H., Parente E. 2008. Acid production, proteolysis, autolytic and inhibitory properties of lactic acid bacteria isolated from pasta filata cheeses: a multivariate screening study. *International Dairy Journal*, 18:81-92 doi: 10.1016/j.idairyj.2007.06.002
 150. RI Zotta, T., Ricciardi, A., Rossano, R., Parente, E. 2008. Urease production by *Streptococcus thermophilus*. *Food Microbiology*, 25:113-119, doi: 10.1016/j.fm.2007.07.001.
 151. RI Zotta, T., Piraino, P., Parente, E., Salzano, G., Ricciardi, A. 2008. Characterization of lactic acid bacteria isolated from sourdoughs for Cornetto, a traditional bread produced in Basilicata (Southern Italy). *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 24: 1785-1795 DOI 10.1007/s11274-008-9671-0
 152. RI Zotta, T., Ricciardi, A., Ciocia, F., Rossano, R., Parente, E. 2008. Diversity of stress responses in dairy thermophilic streptococci. *International Journal of Food Microbiology*, 124: 34-42 doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2008.02.024
 153. CN Ventura, M., Parente, E. 2008. Aspetti microbiologici del lattughino della IV gamma: 2 anni di attività. Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione “Le Agavi” Hotel Positano, 28 – 30 maggio 2008.
 154. CN Ciocia, F., Zotta, T., Ricciardi, A., Parente, E., Asterinou, K. 2008. Ruolo di geni regolatori della risposta allo stress sulla crescita e sulla sopravvivenza di *Streptococcus thermophilus*. Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione “Le Agavi” Hotel Positano, 28 – 30 maggio 2008.
 155. CN Zotta, T., Ricciardi, A., Ciocia, F., Parente, E. 2008. Attività ureasica di *Streptococcus thermophilus*: implicazione sulla riproduzione e sulla sopravvivenza di colture starter. Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione “Le Agavi” Hotel Positano, 28 – 30 maggio 2008.
 156. CN Ricciardi, A., Zotta, T., Ditrani, E., Parente, E. 2008. Modalità alternative di controllo di microrganismi deterioranti i vegetali della IV gamma: uso di oli essenziali . Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione “Le Agavi” Hotel Positano, 28 – 30 maggio 2008.
 157. RI Bonomo, M.G., Ricciardi, A., Zotta, T., Parente, E., Salzano, G. 2008. Molecular and technological characterization of lactic acid bacteria from traditional fermented sausages of Basilicata region (Southern Italy). *Meat Science* 80:1238-1248 (DOI: 10.1016/j.meatsci.2008.05.032)

158. CI Ricciardi A., Zotta T., Ditrani, M., Parente E. 2008. Antimicrobial Activity of Essential Oils and Oil Components against Spoilage Microorganisms of Fresh Produce. FoodMicro 2008, September 1st – September 4th, Aberdeen, Scotland.
159. CI Ciocia, F., Zotta, T., Parente, E., Asterinou, K., Rossano, R. 2008. Role of Stress Response Regulators on the Growth and Survival of *Streptococcus thermophilus* Sfi39. FoodMicro 2008, September 1st – September 4th, Aberdeen, Scotland.
160. CI Zotta, T., Ricciardi, A., Parente, E. 2008. Effect of pH on the Growth, Urease Production and Stress Tolerance of *Streptococcus thermophilus*. FoodMicro 2008, September 1st – September 4th, Aberdeen, Scotland.
161. RI Zotta, T., Parente, E., Ricciardi, A., 2009. Viability staining and detection of metabolic activity of sourdough lactic acid bacteria under stress conditions. World Journal of Microbiology and Biotechnology, 25: 1119-1124. DOI: 10.1007/s11274-009-9972-y
162. RI Zotta, T., Asterinou, K., Rossano, R., Ricciardi, A., Varcamonti, M., Parente, E. 2009. Effect of inactivation of stress response regulators on the growth and survival of *Streptococcus thermophilus* Sfi39. International Journal of Food Microbiology, 129: 211-220. DOI:10.1016/j.jfoodmicro.2008.11.024
163. RI Ricciardi A., Parente E., Zotta T. 2009. Modelling the growth of *Weissella cibaria* as a function of fermentation conditions. Journal of Applied Microbiology, 107: 1528-1535 DOI:10.1111/j.1365-2672.2009.04335.x.
164. CI Parente E. 2009. Statistical methods for cheese authenticity studies. In: Proceedings del Convegno Methods and issues in cheese authenticity studies, Avellino, 3-5 settembre 2009.
165. AN Ciocia, F., Zotta T., Ricciardi A., Felis G.E., Torriani S., Parente E. 2009. Diversità delle proprietà fenotipiche, genotipiche, tecnologiche e nella risposta allo stress in *Lactobacillus plantarum*. In: Atti del Convegno "Ricerca, innovazione e sviluppo nelle biotecnologie agro-alimentari", a cura di A. Ricciardi, P. Falabella, G. Martelli, Arti Grafiche Favia, Bari, ISBN978-88-95612-19-51. pp 148-156
166. AN Zotta T., Ricciardi A., Ciocia F., Parente E. 2009. Selezione di una coltura starter per la produzione di impasti freschi e congelati. In: Atti del Convegno "Ricerca, innovazione e sviluppo nelle biotecnologie agro-alimentari", a cura di A. Ricciardi, P. Falabella, G. Martelli, Arti Grafiche Favia, Bari, ISBN978-88-95612-19-51. pp 163-168.
167. AN Zotta T., Ricciardi A., Ciocia F., Parente E. 2009. Ottimizzazione di un substrato per la produzione di biomassa e di ureasi da *Streptococcus thermophilus*. In: Atti del Convegno "Ricerca, innovazione e sviluppo nelle biotecnologie agro-alimentari", a cura di A. Ricciardi, P. Falabella, G. Martelli, Arti Grafiche Favia, Bari, ISBN978-88-95612-19-51. pp 169-175.
168. RI Mishra, S., Bhargava, P., Rai, R., Mishra, Y., Zotta, T., Parente, E., Rai, L.C. 2010. Protein fingerprinting may serve as a complementary tool for the phylogenetic classification of heterocystous (*Nostoc*, *Anabaena*, *Cylindrospermum*, *Aulosira* and *Tolypothrix*) Cyanobacteria. Internet Journal of Microbiology, 7. ISSN: 19378289
169. LN Ciocia, F., Parente, E. 2010. *Lactobacillus plantarum*: fisiologia, genetica e applicazioni tecnologiche. Ricerca di base e innovazione nelle biotecnologie agro-alimentari. A cura di P. Falabella, P. Fanti, M. Nuzzaci. Arti Grafiche Favia, Bari, ISBN: 978-88-95612-38-6, pp 36-36
170. CI Zotta, T., Ricciardi, A., Guidone, A., Parente, E. 2010. Comparison of different fluorescent staining for the assessment of physiological state of lactic acid bacteria. Food Micro 2010, Book of Abstracts, Copenhagen (DK), 30 agosto - 3 settembre 2010.
171. CI Zotta, T., Ricciardi, A., Parente, E. 2010. Multivariate statistical analysis of the stress response in *Streptococcus thermophilus* strains. Food Micro 2010, Book of Abstracts, Copenhagen (DK), 30 agosto - 3 settembre 2010.
172. RI Caponigro V., Ventura M., Chiancone I., Amato L., Parente E., Piro F. 2010. Variation of microbial load and visual quality of ready-to-eat salads by vegetable type, season, processor and retailer. Food Microbiology, 27, 1071-1077. 10.1016/j.fm.2010.07.011
173. CI Zotta, T., Ricciardi, A., Guidone, A., Raimondi, V., Tramutola, A., Parente, E. 2010. Assessment of lactic acid bacteria viability comparing different fluorescent techniques. International Conference on Food Innovation-FoodInnova 2010 (Valencia, Spain, 25-29 Ottobre 2010). Book of Abstracts, Editorial Universitat Politècnica de Valencia, pag. 127. ISBN: 978-84-693-5011-9
174. RI Parente E., Ciocia F., Ricciardi A., Zotta T., Felis G. E., Torriani S. 2010. Diversity of stress tolerance in *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus pentosus* and *Lactobacillus paraplantarum*: a multivariate screening study. International Journal of Food Microbiology 144, 270-279
175. LI Parente E. 2011. Analytical methods: Statistical methods for assessing analytical data. In: Encyclopedia of Dairy Science, 2nd edition, John W. Fuquay, editor in chief. Elsevier. ISBN 978-0-12-374402-9, pp 83-92
176. LI Parente E. 2011. Analytical methods: Multivariate statistical tools for analytical data. In: Encyclopedia of Dairy Science, 2nd edition, John W. Fuquay, editor in chief. Elsevier. ISBN 978-0-12-374402-9, pp 93-102
177. RI Zotta T., Parente E., Piraino P., Varcamonti M., Ricciardi A. 2011. SDS-PAGE patterns of whole cell proteins of *Streptococcus thermophilus*: impact of strain, growth phase and adaptation and relationship with stress response. World Journal of Microbiology and Biotechnology, 11, 2529-2537 DOI 10.1007/s11274-011-0722-6
178. CI Parente E., Patel H., Caldeo V., Piraino P., McSweeney P. L. H. 2011. Repeatability and

- reproducibility of RP-HPLC profiles of proteolysis in cheese. Proceedings of the 8th Cheese Symposium, Moorepark, Co. Cork, IRL, September 28-29, 2011
179. CI Zotta T., Guidone A., Ianniello R. G., Ricciardi A., Parente E. 2011. Temperature and aerobic conditions affect the growth and stress resistance of *Lactobacillus plantarum* C17. Proceedings of the 1st International Conference on Microbial Diversity: environmental stress and adaptation, Milano, October 26-28, 2011, p 248.
 180. CI Ricciardi A., Parente E., Ciocia F., Guidone A., Ianniello R. G., Zotta T., Muscariello L., Sayem A. S. M., Varcamonti M., 2011. Genotypic and phenotypic diversity of stress tolerance in the *Lactobacillus plantarum* group. Proceedings of the 1st International Conference on Microbial Diversity: environmental stress and adaptation, Milano, October 26-28, 2011, p 202.
 181. AI Ricciardi A., Parente E., Guidone A., Zotta T., Muscariello L., Cacace G., Mazzeo M. F. 2011. Effect of inactivation of *ccpA* on aerobic growth and stress resistance of *Lactobacillus plantarum* WCFS1. Proceedings of the 1st International Conference on Microbial Diversity: environmental stress and adaptation, Milano, October 26-28, 2011, pp. 124-127.
 182. AI Parente E., De Angelis M., Sacco M., Siciliano R. A., Varcamonti M. 2011. Genetic, physiology, and ecology of stress resistance in *Lactobacillus plantarum*, a multifunctional starter for the production of fermented foods and nutraceuticals. Proceedings of the 1st International Conference on Microbial Diversity: environmental stress and adaptation, Milano, October 26-28, 2011, pp149-151.
 183. CI Guidone A., Ianniello R. G., Ricciardi A., Parente E., Zotta T. 2011. Aerobic metabolism and oxidative stress tolerance in the *Lactobacillus plantarum* group. Proceedings of the 1st International Conference on Microbial Diversity: environmental stress and adaptation, Milano, October 26-28, 2011. p 168.
 184. CI Mazzeo M. F., Cacace G., Peluso A., Zotta T., Muscariello L., Sacco M., Parente E., Siciliano R. A. 2011. Proteomics for the elucidation of oxidative stress response mechanism in *Lactobacillus plantarum*. Proceedings of the 1st International Conference on Microbial Diversity: environmental stress and adaptation, Milano, October 26-28, 2011, p. 205.
 185. RI Parente E., Patel H., Caldeo V., Piraino P., McSweeney P. L. H. 2012. RP-HPLC peptide profiling of cheese extracts: a study of sources of variation, repeatability and reproducibility. *Food Chemistry*, 131: 1552-1560, doi: 10.1016/j.foodchem.2011.10.003.
 186. RI T. Zotta, A. Guidone, P. Tremonte, E. Parente, A. Ricciardi. 2012. A comparison of fluorescent stains for the assessment of viability and metabolic activity of lactic acid bacteria. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 28: 919-927 DOI 10.1007/s11274-011-0889-x.
 187. RI T. Zotta, A. Ricciardi, A. Guidone, M. Sacco, L. Muscariello, M. F. Mazzeo, G. Cacace, E. Parente. 2012. Inactivation of *ccpA* and aeration affect growth, metabolite production and stress tolerance in *Lactobacillus plantarum* WCFS1. *International Journal of Food Microbiology* 155: 51-59 DOI 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.01.017
 188. L Parente E., Gardini F. 2012. Microbiologia predittiva. Cap. 14, pp 439-462 in Biavati B., Sorlini C., *Microbiologia generale ed agraria*, 2° edizione, Casa Editrice Ambrosiana. ISBN 978-88-08-18113-8
 189. L Buzzini, P., Clementi, F., Parente, E. 2012. Microbiologia industriale. Cap. 17, pp 407-437 in Biavati B., Sorlini C., *Microbiologia generale ed agraria*, 2° edizione, Casa Editrice Ambrosiana. ISBN 978-88-08-18113-8
 190. RI Mazzeo M.F., Cacace G., Peluso A., Zotta T., Muscariello L., Vastano V., Parente E., Siciliano R.A. 2012. Effect of inactivation of *ccpA* and aerobic growth in *Lactobacillus plantarum*: a proteomic perspective. *Journal of Proteomics*, 75: 4050-4061 doi:10.1016/j.jprot.2012.05.019
 191. RI Ricciardi A., Parente E., Guidone A., Ianniello R. G., Zotta T., Sayem S. M. A., Varcamonti M. 2012. Genotypic diversity of stress response in *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus paraplantarum* and *Lactobacillus pentosus*. *International Journal of Food Microbiology*, 157: 278-285 DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.05.018
 192. CN Ricciardi, A., Zotta, T., Guidone, A., Ianniello, R. G., Parente, E. 2012. Stress responses in lactic acid bacteria: the projects of the Industrial Microbiology research group at UNIBAS. III Convegno Nazionale, Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare ed Ambientale, Bari, 26-28 giugno 2012.
 193. L Villani, F., Parente E., 2012. Ecofisiologia dei microrganismi negli alimenti. Cap. 3, pp 37-68 In: Farris, A., Gobetti M., Neviani E., Vincenzini M. *Microbiologia dei prodotti alimentari*, Casa Editrice Ambrosiana. ISBN 978-88-08-18246-3
 194. CI Zotta, T., Ricciardi, A., Guidone, A., Parente, E. 2012. Selection of oxidative tolerant mutants from aerobic culture of *Lactobacillus plantarum* C17. Book of Abstracts of the 23° International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, Istanbul, 3-7 September, 2012, P-444, pagina 632
 195. CI Zotta, T., Ianniello, R. G., Ricciardi, A., Guidone A., Parente E. 2012. Distribution of aerobic and oxidative stress related genes in *Lactobacillus casei* group. Book of Abstracts of the 23° International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, Istanbul, 3-7 September, 2012, P-445, pagina 633
 196. CI Parente, E., Guidone, A., Ricciardi, A., Rea, M., Stanton, C., Ross R. P. 2012. Aggregation of yeast cells in *Lactobacillus plantarum*: correlation with *msa* gene and description of a novel image analysis method. Book of Abstracts of the 23° International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, Istanbul, 3-7 September, 2012, P-436, pagina 634

197. CI Guidone, A., Parente, E., Zotta, T., Ricciardi, A., Rea, M., Stanton, C., Ross, R. P. 2012. Polymorphism of stress response genes in *Lactobacillus plantarum* subsp. *plantarum* and *L. plantarum* subsp. *argenteratensis*. Book of Abstracts of the 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, Istanbul, 3-7 September, 2012, comunicazione orale, pagina 124
198. CI Guidone, A., Parente, E., Zotta, T., Rea, M., Stanton, C., Ross, R. P. 2012. An assessment of probiotic properties of *Lactobacillus plantarum* subsp. *plantarum* and *L. plantarum* subsp. *argenteratensis*. Book of Abstracts of the 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, Istanbul, 3-7 September, 2012, P-439, pagina 627.
199. CN Parente E., Zotta T., Ricciardi A., Damiani N., Siciliano R.A., Mazzeo M.F., Peluso A., McSweeney P. L. H. 2012. Monitoraggio della proteolisi nel Canestrato di Moliterno: uno studio preliminare. Atti del Convegno "ALTRIFORMAGGI: Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie", Avellino 29/11-1/12/2013, Editore Università degli Studi del Molise, ISBN 9788896394083, pagina 32
200. CN Zotta T., Ricciardi A., Vannata M.R., Ianniello R.G., Guidone A., Parente E. 2012. Caratterizzazione di batteri lattici isolati dal Canestrato di Moliterno IGP. Atti del Convegno "ALTRIFORMAGGI: Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie", Avellino 29/11-1/12/2013, Editore Università degli Studi del Molise, ISBN 9788896394083, pagina 37
201. CN Ricciardi A., Zotta T., Damiani N., Ianniello R. G., Parente E. 2012. Caratterizzazione del Canestrato di Moliterno IGP. Atti del Convegno "ALTRIFORMAGGI: Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie", Avellino 29/11-1/12/2013, Editore Università degli Studi del Molise, ISBN 9788896394083, pagina 39
202. RI Guidone A., Ianniello, R. G., Ricciardi A., Zotta, T., Parente E. 2013. Aerobic metabolism and oxidative stress tolerance in the *Lactobacillus plantarum* group. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 29:1713-1722. DOI: 10.1007/s11274-013-1334-0
203. RI Ciocia, F., McSweeney, P. L. H., Piraino P., Parente, E. 2013. Use of dairy and non-dairy *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus paraplantarum* and *Lactobacillus pentosus* strains as adjuncts in Cheddar cheese. *Dairy Science and Technology*, 93:623-640, DOI: 10.1007/s13594-013-0131-8
204. L Parente, E. 2013. Principi di modellazione in microbiologia. In Gardini F., Parente E. (a cura di) *Manuale di Microbiologia Predittiva*. pp 35- 49. Springer-Verlag Italia. ISBN 978-88-470-5354-0
205. L Parente, E. 2013. Modelli primari per la crescita microbica. In Gardini F., Parente E. (a cura di) *Manuale di Microbiologia Predittiva*. pp 51-86. Springer-Verlag Italia. ISBN 978-88-470-5354-0
206. L Gardini, F., Parente, E. 2013. Modelli secondari per lo sviluppo microbico. In Gardini F., Parente E. (a cura di) *Manuale di Microbiologia Predittiva*. pp 115-152. Springer-Verlag Italia. ISBN 978-88-470-5354-0
207. L Parente, E., Ricciardi A. 2013. Modelli terziari: software e database per la microbiologia predittiva. pp 165-184. In Gardini F., Parente E. (a cura di) *Manuale di Microbiologia Predittiva*. Springer-Verlag Italia. ISBN 978-88-470-5354-0
208. CN Vinci P., Fois S., Parente E., Roggio T., Catzeddu P. 2013. Studio delle relazioni tra caratteristiche della semola, parametri tecnologici e proprietà dell'impasto. 9^o Convegno AISTEC, 12-14 giugno 2013, Bergamo
209. RI Vinci P., Fois S., Parente E., Roggio T., Catzeddu P. 2013. A study on relationships between durum wheat semolina properties, technological mixing parameters and the properties of dough after mixing. *International Journal of Food Science and Technology*, 48: 2541-2550, DOI: 10.1111/ijfs.12247.
210. RI Zotta T., Guidone A., Ianniello R.G., Parente E., Ricciardi A. 2013. Temperature and respiration affect the growth and stress resistance of *Lactobacillus plantarum* C17. *Journal of Applied Microbiology*, 115:848-858.
211. CI Lavari, L., Ianniello, R., Zotta, T., Páez, R., Cuatrin, A., Reinheimer, J., Vinderola, G., Parente, E. 2013. Influence of heat, acid and oxygen mild stress on the resistance to oxidative and thermal challenge of *Lactobacillus rhamnosus* 64. *Latin American Symposium of Food Science*, November 03-06, 2013 - SP Brazil
212. CI Pavlidis D., Cioffi S., Guidone A., Ricciardi A., Aponte M., Parente E. 2013. Survival to simulated gastric juice and simulate gastrointestinal transit in Lactic Acid Bacteria from traditional cheese. *Proceedings of the MD2013 Conference*, Turin, 23-25/10/2013, P6.24, 373-374, ISBN 978-88-908636-5-3.
213. CI Ianniello, R. G., Tramutola, A., Ricciardi, A., Reale, A., Parente, E., Zotta, T. 2013. Heterogeneity of growth response in *Lactobacillus casei* group. *Proceedings of the MD2013 Conference*, Turin, 23-25/10/2013, P3.44, 91-292, ISBN 978-88-908636-5-3.
214. AI Ricciardi, A., Ianniello, R. G., Tramutola, A., Guidone A., Parente, E., Zotta, T. 2013. Assessment of aerobic and respiratory metabolism in *Lactobacillus casei* group. *Proceedings of the MD2013 Conference*, Turin, 23-25/10/2013, P3.38, 284-285, ISBN 978-88-908636-5-3.
215. RI Guidone A., Zotta T., Ross R. P., Stanton C., Rea M.C., Parente E., Ricciardi A. 2014. Functional properties of *Lactobacillus plantarum* strains: a multivariate screening study. *LWT - Food Science and Technology*, 56: 69-76 <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2013.10.036>
216. RI Zotta T., Ianniello R.G., Guidone A., Parente E., Ricciardi A. 2014. Selection of mutants tolerant of oxidative stress from respiratory cultures of *Lactobacillus plantarum* C17. *Journal of Applied*

- Microbiology, 116: 632-643 DOI: 10.1111/jam.12398
217. RI Ricciardi A., Ianniello R. G., Tramutola A., Parente E., Zotta T. 2014. Rapid detection assay for oxygen consumption in the *Lactobacillus casei* group. *Annals of Microbiology*, 64:1861-1864 DOI 10.1007/s13213-014-0819-x.
 218. RI Guidone A., Parente E., Zotta T., Guinane C. M., Rea M. C., Stanton C., Ross R. P., Ricciardi A. 2014. Polymorphisms in stress response genes in *Lactobacillus plantarum*: implications for classification and heat stress response. *Annals of Microbiology*, DOI 10.1007/s13213-014-0862-7.
 219. L Moresi, M., Parente, E., 2014. Fermentation (Industrial): Production of Some Organic Acids (Citric, Gluconic, Lactic, and Propionic). In: Batt, C.A., Tortorello, M.L. (Eds.), *Encyclopedia of Food Microbiology*, vol 1. Elsevier Ltd, Academic Press, pp. 804–815.
 220. RI Zotta T., Ricciardi A., Ianniello R. G., Parente E., Reale A., Rossi F., Iacumin L., Comi G., Coppola R. 2014. Assessment of aerobic and respiratory growth in the *Lactobacillus casei* group. *PLOS one*, 9(6), e99189. doi:10.1371/journal.pone.0099189
 221. RI Casaburi A., Di Martino V., Ercolini D., Parente E., Villani F. 2014. Antimicrobial activity of *Myrtus communis* L. water-ethanol extract against meat spoilage strains of *Brochothrix thermosphacta* and *Pseudomonas fragi* in vitro and in meat. *Annals of Microbiology*, doi: 10.1007/s13213-014-0925-9
 222. CI Ricciardi A., Ianniello R. G., Parente E., Tramutola A., Tabanelli G., Gardini F., Zotta T. 2014. Optimization of chemically defined medium for the study of anaerobic and respiratory growth in *Lactobacillus plantarum* and *L. casei*. Poster abstract A010 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria "Health, Sustainability, Diversity, and Application", Egmond aan Zee, the Netherlands August 31 to September 4, 2014.
 223. CI Zotta T., Ricciardi A., Ianniello R. G., Iacomino G., Pannella G., Parente E. 2014. Investigation of factors affecting aerobic and respiratory growth in *Lactobacillus casei* N87. Poster abstract B024 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria "Health, Sustainability, Diversity, and Application", Egmond aan Zee, the Netherlands August 31 to September 4, 2014.
 224. CI Ianniello R. G., Ricciardi A., Parente E., Castiglione Morelli M. A., Viggiani F., Zotta T. 2014. Metabolic profiling of anaerobic and respiratory cultures of *Lactobacillus plantarum* C17. Poster abstract A007 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria "Health, Sustainability, Diversity, and Application", Egmond aan Zee, the Netherlands August 31 to September 4, 2014.
 225. CI Parente E., Zotta T., Ricciardi A. 2014. A meta-analysis of host - phage interaction matrices in *Streptococcus thermophilus*. Poster abstract E027 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria "Health, Sustainability, Diversity, and Application", Egmond aan Zee, the Netherlands August 31 to September 4, 2014.
 226. CI Parente E., Guidone A., Cioffi S., Romaniello A., Morone G., Ricciardi A. 2014. Characterization of natural milk cultures for the production of high moisture Mozzarella cheese: variability in performance and species composition. Poster abstract E028 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria "Health, Sustainability, Diversity, and Application", Egmond aan Zee, the Netherlands August 31 to September 4, 2014.
 227. RI Ianniello R. G., Ricciardi A., Parente E., Tramutola A., Reale A., Zotta T. 2015. Aeration and supplementation with heme and menaquinone affect survival to simulated gastrointestinal transit, oxidative stress and antioxidant capability of *Lactobacillus casei* strains. *LWT - Food Science and Technology*, 60:817-824. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.10.020>
 228. RI Reale A., Di Renzo T., Rossi F., Zotta T., Iacumin L., Preziuso M., Parente E., Sorrentino E., Coppola R. 2015. Tolerance of *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus paracasei* and *Lactobacillus rhamnosus* strains to stress factors encountered in food processing and in the gastro-intestinal tract. *LWT - Food Science and Technology*, 60: 721-728 DOI: 10.1016/j.lwt.2014.10.022
 229. RI Ricciardi A., Castiglione Morelli M. A., Ianniello R. G., Parente E., Zotta T. 2015. Metabolic profiling and stress response of anaerobic and respiratory cultures of *Lactobacillus plantarum* C17 grown in a chemically defined medium. *Annals of Microbiology*, 65: 1639-1648 DOI 10.1007/s13213-014-1003-z.
 230. RI Ricciardi A., Parente E., Guidone A., Ianniello R. G., Pavlidis D., Tsakalidou E., Zotta T. 2015. Evaluation of a differential medium for the identification of non starter lactic acid bacteria from cheese. *Annals of Microbiology*, 65:1649-1658, DOI: 10.1007/s13213-014-1004-y.
 231. RI Ricciardi A., Guidone A., Ianniello R. G., Cioffi S., Aponte M., Pavlidis D., Tsakalidou E., Zotta T., Parente E. 2015. A survey of Non-Starter Lactic Acid Bacteria in traditional cheeses: culture dependent identification and survival to simulated gastrointestinal transit. *International Dairy Journal*, 43:42-50, <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.11.006>.
 232. RI Guidone A., Braghieri A., Cioffi S., Claps S., Genovese F., Morone G., Napolitano F. Parente E. 2015. Effect of adjuncts on microbiological and chemical properties of Scamorza cheese. *Journal of Dairy Science*, 98:1467-1478, DOI: <http://dx.doi.org/10.3168/jds.2014-8554>
 233. RI Lavari L., Ianniello R., Pérez R., Zotta T., Cuatrin A., Reinheimer J., Parente E. Vinderola G. 2015. Growth of *Lactobacillus rhamnosus* 64 in whey permeate and study of the effect of mild stresses on survival to spray drying. *LWT - Food Science and Technology*, 63:322-330 DOI: 10.1016/j.lwt.2015.03.066.
 234. RI Ricciardi A., Guidone A., Zotta T., Matera A., Claps S., Parente E. 2015. Evolution of microbial counts and chemical and physico-chemical parameters in high-moisture Mozzarella cheese

- during refrigerated storage. *LWT - Food Science and Technology*, 63: 821-827 DOI: 10.1016/j.lwt.2015.04.008.
235. RI Ricciardi A., Ianniello R. G., Parente E., Zotta T. 2015. Modified chemically defined medium for enhanced respiratory growth of *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus plantarum* groups. *Journal of Applied Microbiology*, 119:776-85. doi: 10.1111/jam.12894.
 236. CI Parente E., Guidone A., Majlesi M., Matera A., De Filippis F., Ricciardi A. 2015. Macro- and microdiversity in model natural milk starters. *Proceedings of the 3rd International Conference on Microbial Diversity*, pp 240 Perugia, October 27-29, 2015, ISBN 979-12-200-0499-2
 237. AI Parente E., Coccolin L., De Filippis F., Zotta T., Ferrocino I., Neviani E., De Angelis M., Di Cagno R., Cotter P. D., Ercolini D. 2015. FoodMicrobionet: a tool for the visualisation and analysis of the structure of bacterial food microbial communities. *Proceedings of the 3rd International Conference on Microbial Diversity*, pp 91-94 Perugia, October 27-29, 2015, ISBN 979-12-200-0499-2
 238. CI Ianniello R. G., Matera A., Zotta T., Parente E., Reale A., Di Renzo T., Ricciardi A. 2015. Selection of oxygen-tolerant mutants through adaptive evolution of *Lactobacillus casei* N87. *Proceedings of the 3rd International Conference on Microbial Diversity*, pp 234 Perugia, October 27-29, 2015, ISBN 979-12-200-0499-2
 239. CI Zotta T., Ianniello R. G., Matera A., Bassi D., Parente E., Ricciardi A. 2015. Assessment of manganese- and heme-dependent catalase in *Lactobacillus casei*. *Proceedings of the 3rd International Conference on Microbial Diversity*, pp 238 Perugia, October 27-29, 2015, ISBN 979-12-200-0499-2
 240. RI Guidone A., Ricciardi A., Romaniello A., Bonomo M. G., Morone G., Zotta T., Parente E. 2016. Microbial changes of natural milk cultures for mozzarella cheese during repeated propagation cycles *LWT - Food Science and Technology*, 65: 572-579 DOI: 10.1016/j.lwt.2015.08.031.
 241. RI Guidone A., Zotta T., Matera A., Ricciardi A., De Filippis F., Ercolini D., Parente E. 2016. The microbiota of high-moisture Mozzarella cheese produced with different acidification methods. *International Journal of Food Microbiology*, 216:9-17 doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2015.09.002.
 242. RI Parente E., Guidone A., Matera A., De Filippis F., Mauriello G., Ricciardi A. 2016. Microbial community dynamics in thermophilic undefined milk starter cultures. *International Journal of Food Microbiology*, 217:59-67, DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2015.10.014.
 243. RI Parente E., Coccolin L., De Filippis F., Zotta T., Ferrocino I., O'Sullivan O., Neviani E., De Angelis M., Cotter P. D., Ercolini D. 2016. FoodMicrobionet: a database for the visualisation and exploration of food bacterial communities based on network analysis. *International Journal of Food Microbiology*, 219: 28-37 DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2015.12.001.
 244. CI Zotta T., Ricciardi A., De Filippis F., Ercolini D., Parente E. 2016. Diversity of *Streptococcus thermophilus* populations by phosphoserine phosphatase (serB) polymorphisms. *Food Micro 2016 Abstract Book*, Dublin, IRL, July 19-22, 2016. PO1-FB-075
 245. CI Parente E., De Filippis F., Zotta T., Cotter P., O'Sullivan O., Puglisi E., Ercolini D. 2016. FoodMicrobionet 1.1.6: a network analysis tool for the exploration of food bacterial communities. *Food Micro 2016 Abstract Book*, Dublin, IRL, July 19-22, 2016. PO2-FS-080
 246. CI De Filippis F., Ercolini D., Parente E. 2016. A comparison of bioinformatics pipelines for the analysis of 16S metagenomics data of food microbial communities. *Food Micro 2016 Abstract Book*, Dublin, IRL, July 19-22, 2016. PO2-FS-109.
 247. CI Zotta T., Varriale A., Ianniello R.G., Parente E., Staiano M., Ricciardi A. 2016. Purification and functional characterization of heme-dependent catalase in respirative strain *Lactobacillus casei* N87. *Food Micro 2016 Abstract Book*, Dublin, IRL, July 19-22, 2016. PO1-FB-074.
 248. CI Ricciardi A., Reale A., Ianniello R.G., Ciocia F., Di Renzo T., Zotta T., Boscaino F., Coppola R., Parente E., McSweeney P. L. H. 2016. Effect of respirative and catalase-positive cultures of *Lactobacillus casei* on the production of Cheddar cheese. *Food Micro 2016 Abstract Book*, Dublin, IRL, July 19-22, 2016. PO1-FB-073.
 249. RI Zotta T., Ricciardi A., Parente E., Reale A., Ianniello R.G., Bassi D. 2016. Draft genome sequence of respiration-competent strain *Lactobacillus casei* N87. *Genome announcements*. 4: e00348–16–2. doi:10.1128/genomeA.00348-16.
 250. RI Ricciardi A., De Filippis F., Zotta T., Facchiano A., Ercolini D., Parente E. 2016. Polymorphism of the phosphoserine phosphatase gene in *Streptococcus thermophilus* and its potential use for typing and monitoring of population diversity. *International Journal of Food Microbiology*, 236, 138-147, doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2016.07.031
 251. RI Reale A., Ianniello R. G., Ciocia F., Di Renzo T., Boscaino F., Ricciardi A., Coppola R., Parente E., Zotta T., McSweeney P. L. H. 2016. Effect of respirative and catalase-positive *Lactobacillus casei* adjuncts on the production and quality of Cheddar cheese. *International Dairy Journal*, 63: 78-87, doi: 10.1016/j.idairyj.2016.08.005
 252. RI Ianniello, R. G., Zotta T., Matera A., Genovese F., Parente E., Ricciardi A. 2016. Investigation of factors affecting aerobic and respiratory growth in the oxygen-tolerant strain *Lactobacillus casei* N87. *PLoS One* 11 (11). e0164065–19. doi:10.1371/journal.pone.0164065.
 253. RI De Filippis F., Parente E., Ercolini D. 2017. Metagenomics insights into food fermentations. *Microbial biotechnology*, 10: 91-102, doi: 10.1111/1751-7915.12421
 254. L Parente E., Powell, I. B., Cogan, T. M. 2017. Starter cultures: general aspects. Chap. 8 Vol. 1 in: P.F. Fox, P.L.H. McSweeney, P. Cotter and D.W. Everett, eds. *Cheese: chemistry, physics,*

- microbiology, 4^o edition, Elsevier Publishers, London, pp 201-226, ISBN 978-012-417012-4, doi: 10.1016/B978-0-12-417012-4.00008-9
255. RI Zotta T., Tabanelli G., Montanari C., Ianniello R. G., Parente E., Gardini F., Ricciardi A. 2017. Tween 80 and respiratory growth affect metabolome and membrane fatty acids in *Lactobacillus casei* N87. *Journal of Applied Microbiology*, 122: 759-769 doi:10.1111/jam.13373
 256. RI Zotta T., Parente E., Ricciardi A. 2017. Aerobic metabolism in the genus *Lactobacillus*: impact on stress response and potential applications in the food industry. *Journal of Applied Microbiology*, 122: 857-869. doi:10.1111/jam.13399
 257. RI De Filippis, F., Parente, E., Zotta, T., Ercolini, D. 2018. A comparison of bioinformatic approaches for 16S rRNA gene profiling of food bacterial microbiota. *International Journal of Food Microbiology*, 265:9-17, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2017.10.028
 258. RI Parente, E., Zotta, T., Faust, K., De Filippis, F., Ercolini, D. 2018. Structure of association networks in food bacterial communities. *Food Microbiology*, 73: 49-60, doi: 10.1016/j.fm.2017.12.010
 259. RI De Filippis, F., Parente, E., Ercolini, D. 2018. Recent Past, Present, and Future of the Food Microbiome. *Annual Review of Food Science and Technology*, 9(1), doi: 10.1146/annurev-food-030117-012312
 260. RI Zotta, T., Ricciardi, A., Ianniello, R. G., Storti, L. V., Glibota, N. A., Parente, E. 2018. Aerobic and respirative growth of heterofermentative lactic acid bacteria: A screening study. *Food Microbiology*, 76: 117-127 doi: 10.1016/j.fm.2018.02.017.
 261. RI Ricciardi, A., Ianniello, R. G., Parente, E., Zotta, T. 2018. Factors affecting gene expression and activity of heme- and manganese-dependent catalases in *Lactobacillus casei* strains. *International Journal of Food Microbiology*, 280:66-77, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2018.05.004
 262. RI Vitale, M., Racca, E., Izzo, A., Giacco, A., Parente, E., Ricciardi, G., Giacco, R. 2018. Adherence to the traditional Mediterranean diet in a population of South of Italy: factors involved and proposal of an educational field-based survey tool, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, DOI:10.1080/09637486.2018.1481202
 263. RI Zotta, T., Parente, E., Ianniello, R. G., De Filippis, F., Ricciardi, A. 2019. Dynamics of bacterial communities and interaction networks in thawed fish filets during chilled storage in air. *International Journal of Food Microbiology*, 293:102-113 DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2019.01.008
 264. AI Parente, E., Ricciardi, A., Zotta, T. 2019. Shining Light on Networks in Food Microbiomes: FoodMicrobionet and the ShinyFMBN App. *Proceedings of IAFP's European Symposium on Food Safety*, Nantes, April 24-26, 2019 (invited talk) <https://iafp.confex.com/iafp/euro19/meetingapp.cgi/Paper/19154>.
 265. RI Ricciardi, A., Zotta, T., Ianniello, R. G., Boscaino, F., Matera, A., Parente, E., 2019. Effect of respiratory growth on the metabolite production and stress robustness of *Lactobacillus casei* N87 cultivated in cheese whey permeate medium. *Frontiers in Microbiology*, 10:851, 1–14. doi:10.3389/fmicb.2019.00851.
 266. RI Parente, E., De Filippis, F., Ercolini, D., Ricciardi, A., Zotta, T., 2019. Advancing integration of data on food microbiome studies: FoodMicrobionet 3.1, a major upgrade of the FoodMicrobionet database. *International Journal of Food Microbiology*, 305:108249 DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2019.108249.
 267. RI Ricciardi, A., Storti, L. V., Zotta, T., Felis, G. E., Parente, E., 2020. Analysis of *rpoB* polymorphism and PCR-based approaches for the identification of *Leuconostoc mesenteroides* at the species and subspecies level. *International Journal of Food Microbiology* 318 (April): 108474–78. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2019.108474.
 268. RI Parente, E., Ricciardi, A., Zotta, T., 2020. The microbiota of dairy milk: a review. *International Dairy Journal*, 107 (August): 104714, doi:10.1016/j.idairyj.2020.104714
 269. RI Zotta, T., Ricciardi, A., Condelli, N., Parente, E., 2021. Metataxonomic and metagenomic approaches for the study of undefined strain starters for cheese manufacture. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. doi:10.1080/10408398.2020.1870927
 270. L Parente, E. Zotta, T. 2021. Analytical Methods: Chemometric Approaches for Identity and Authenticity Testing, Quality Assurance and Process Control. *Encyclopedia of Dairy Science*, 3rd edition. doi: 10.1016/B978-0-12-818766-1.00117-3
 271. L Parente, E. 2021. Analytical Methods: Statistical methods assessing analytical data. *Encyclopedia of Dairy Science*, 3rd edition. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818766-1.00153-7>
 272. CN Parente, E., Ricciardi, A., Zotta, T. 2021. Mining metataxonomic data for the development and optimization of food products: the FoodMicrobionet database and apps. 4th Conference on INDUSTRY DIGITAL EVOLUTION. Building a resilient and sustainable transformation in key domains for fostering international competition. Lecce (ITA) 16-17 September 2021
 273. PRE Parente, E., Zotta, T., Ricciardi, A., 2021. Microbial association networks in cheese: a meta-analysis. *Biorxiv* 2021.07.21.453196. <https://doi.org/10.1101/2021.07.21.453196>
 274. CI Parente, E., Ricciardi, A., Zotta, T. 2021. Mining cheese metataxonomic data to identify conserved bacterial interactions. *Proceedings of Microbial Diversity 2021, Advances in Microbial Diversity*, Virtual Event, December 14-15, 2021
 275. CI Zotta, T., Ricciardi, A., Parente, E. 2021. FoodMicrobionet v4: a larger, better, faster database of metataxonomic data for food bacterial communities. *Proceedings of Microbial Diversity 2021*,

- Advances in Microbial Diversity, Virtual Event, December 14-15, 2021
276. CI Giavalisco, M., Ricciardi, A., Parente, E., Zotta, T., 2021, Survival to olive-derived phenolic compounds in *Lactiplantibacillus* group. Proceedings of Microbial Diversity 2021, Advances in Microbial Diversity, Virtual Event, December 14-15, 2021
 277. PRE Parente, E., Zotta, T., Ricciardi, A., 2022. FoodMicrobionet v4: a large, integrated, open and transparent database for food bacterial communities. biorXiv 2022.01.19.476946. <https://doi.org/10.1101/2022.01.19.476946>
 278. RI Ricciardi, A., Storti, L. V., Giavalisco, M., Parente, E., Zotta, T. 2022. Effect of respiration, pH and citrate co-metabolism on the growth metabolite production and enzymatic activities of *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* E30. *Foods*, 11, 535. <https://doi.org/10.3390/foods11040535>
 279. RI Parente, E., Zotta, T., Ricciardi, A., 2022. A review of methods for the inference and experimental confirmation of microbial association networks in cheese. *International Journal of Food Microbiology*, 368: 109618, <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109618>
 280. RI Zotta, T., Giavalisco, M., Parente, E., Picariello, G., Siano, F., Ricciardi, A. 2022. Selection of *Lactiplantibacillus* strains for the production of fermented table olives. *Microorganisms* 10, 625. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10030625>
 281. RI Parente, E., Zotta, T., Ricciardi, A., 2022. FoodMicrobionet v4: a large, integrated, open and transparent database for food bacterial communities. *International Journal of Food Microbiology*, 372:109696, <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109696>
 282. L Parente, E., Ricciardi, A. Zotta, T. 2022. Misura di controllo dei microrganismi negli alimenti. Cap. 5 in: Coccolin, L., Gobetti, M., Neviani, E. Microbiologia alimentare applicata, pp 61-88. Casa Editrice Ambrosiana, Milano, Italia, ISBN 978-88-08-12007-6
 283. L Parente, E., Ricciardi, A., Zotta, T. 2022. Modelli matematici per la crescita, inattivazione e sopravvivenza microbica. Appendice A in: Coccolin, L., Gobetti, M., Neviani, E. Microbiologia alimentare applicata, pp 638-644. Casa Editrice Ambrosiana, Milano, Italia, ISBN 978-88-08-12007-6
 284. CI Parente, E., Zotta, T., Ricciardi, A. 2022. At your fingertips: rapid access to metataxonomic data on the composition of food bacterial communities with the FoodMicrobionet database. ONE Conference 2022, Brussels and online, 21-24/6/2022 <https://www.one2022.eu>
 285. RI Ricciardi, A., Parente, E., Ianniello, R. G., Radovic, S., Giavalisco, M., Zotta, T. 2022. Growth fitness, heme uptake and genomic variants in mutants of oxygen-tolerant *Lactocaseibacillus casei* and *Lactiplantibacillus plantarum* strains. *Microbiological Research*, 262: 127096, <https://doi.org/10.1016/j.micres.2022.127096>
 286. RI Zotta, T., Faraone, I., Giavalisco, M., Parente, E., Lela, L., Storti, L. V., Ricciardi, A. 2022. Production of γ -aminobutyric acid from free and immobilized cells of *Levilactobacillus brevis* cultivated in anaerobic and aerobic conditions. *Microorganisms*, 10(11), 2184; <https://doi.org/10.3390/microorganisms10112184>.
 287. RI Zinno, P., Calabrese, F. M., Schifano, E., Sorino, P., Di Cagno, R., Gobetti, M., Parente, E., De Angelis, M., Devirgiliis, C. 2022. FDF-DB: a database of traditional fermented dairy foods and their associated microbiota. *Nutrients*, 14: 4581. <https://doi.org/10.3390/nu14214581>
 288. RI Giavalisco, M., Zotta, T., Parente, E., Siesto, G., Capece, A., Ricciardi, A., 2023. Effect of oil-born yeasts on the quality of extra-virgin olive oils of Basilicata region. *International Journal of Food Microbiology* 386: 110041. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.110041>
 289. RI Parente, E., Zotta, T., Giavalisco, M., Ricciardi, A., 2023. Metataxonomic insights in the distribution of Lactobacillaceae in foods and food environments. *International Journal of Food Microbiology* 391-393: 110124. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110124>
 290. L Parente, E., Ricciardi, A. 2023. Sicurezza alimentare e data science: dalla microbiologia predittiva alla precision food safety. Capitolo 48, in: Paparella, A. Schirone, M. Visciano, P. (a cura di) Igiene nei processi alimentari, pp 464-471, Hoepli, Milano, ISBN 978-88-360-0983-1
 291. L Parente, E. 2023. pigR: R, per pigri. Basilicata University Press, Potenza, ISBN: 978-88-31309-24-0 <https://web.unibas.it/bup/Libri/pigR/> Parente, E. 2023. pigR: R, per pigri. Basilicata University Press, Potenza, ISBN: 978-88-31309-24-0 <https://web.unibas.it/bup/Libri/pigR/>
 292. RI Parente, E., Ricciardi, A. 2024. A comprehensive view of food microbiota: introducing FoodMicrobionet v5. *Foods*, 13, 1689. <https://doi.org/10.3390/foods13111689>
 293. CI Parente, E., Ricciardi, A., Hidalgo, M. 2024 The bacterial microbiota of table olives: A metastudy. Proceedings of the International Conference Food Systems Microbiomes, Turin, 14-17/5/2024
 294. CI Parente, E., Aliano, A., Pietrafesa, R., Hidalgo, M., Ricciardi, A. 2024. Metataxonomic insights on lactic acid bacteria in table olives. Invited talk "VI International Symposium on Lactic Acid Bacteria (SIBAL)" and the "I Argentinean-Japanese Lactic Acid Bacteria "Tohoku Forum for Creativity" Meeting (AJLAB)", August 8- 9, 2024, San Miguel de Tucuman, Argentina (<https://sibal2024.com>).
 295. CI Di Cesare, F., Andreani, D., Lazzari, G. Turchetti, B., Parente, E., Felis, G., Vitulo, N., 2024. Genomic insights into Mrakia: expanding horizons in microbial biotechnology. Proceedings of the ECCO XLII Meeting "Microbe & Microbiome Management for a Better Planet", Bari 18-20/9/2024
 296. CI Parente, E., Ricciardi, A., Turchetti, B., Di Cesare, F., Vitulo, N., Felis, G. E. 2024. Diversity of

- Non- Conventional Yeasts for innovating fermented beverages: investigating microbiomes. Proceedings of the ECCO XLII Meeting "Microbe & Microbiome Management for a Better Planet", Bari 18-20/9/2024
297. CI Lavanga, E., Giavalisco, M., Aliano, A., Ricciardi, A., Parente, E., Zotta, T., 2024. Factors affecting the production of γ -aminobutyric acid in *Levilactobacillus brevis* LB12. Proceedings of the ECCO XLII Meeting "Microbe & Microbiome Management for a Better Planet", Bari 18-20/9/2024
 298. CI Hidalgo, M., Ricciardi, A., Pietrafesa, R., Aliano, A., Lavanga, E., Labella, M. G., Parente, E. 2024. A metataxonomic survey of the bacterial microbiota of table olives. SHIFT 02-089 / #767. Abstract book of the The 18th Congress of the International Union of Microbiological Societies (IUMS 2024), October 23-25, Florence, Italy. ISBN 978-2-8325-5119-6. DOI 10.3389/978-2-8325-5119-6
 299. L Parente, E., Ricciardi, A. 2025. Shelf life definition and predictive approaches. Modeling strategies for an effective control of food spoilage. Chap. 15 in: Bevilacqua, A., Corbo, M.R. , Sinigaglia, M. (ed.) The Microbiological Quality of Food, 2° edition, Elsevier Publishers, London, pp 321-363, ISBN 978-0-323-91160-3
 300. CI De Vivo, A., Sequino, G., Calvanese, C.M., Genovese, A., Ricciardi, A., Parente, E., De Filippis, F. 2025. The MetaOlive project: meta-omic approaches for traditional table olive fermentation. Book of Abstracts, 2nd Forum on Fermented Foods February 5-7, 2025 School of Medicine, University of Málaga
 301. CI Parente, E. , Felis, G., Lazzari, G., Di Cesare, F., Andreani, D., Turchetti, B., Vitulo, N.. 2025. Yeasts association networks in fermented alcoholic beverages. Book of Abstracts, 2nd Forum on Fermented Foods February 5-7, 2025 School of Medicine, University of Málaga
 302. CI Ricciardi, A., Pietrafesa, R., Aliano, A., Hidalgo, M., De Filippis, F., De Vivo, A., Parente, E. 2025. The fungal microbiota of table olives: a survey. Book of Abstracts, 2nd Forum on Fermented Foods February 5-7, 2025 School of Medicine, University of Málaga
 303. CI Di Cesare, F., Turchetti, B., Andreani, D., Lazzari, G., Parente, E., Felis, G., Vitulo, N.. 2025. A genomic approach to non-conventional yeasts as bioresources for innovation in food and beverage fermentation: genus *Mrakia* as a case study. Book of Abstracts, 2nd Forum on Fermented Foods February 5-7, 2025 School of Medicine, University of Málaga
 304. PRE Ricciardi, A., Arroyo López, F. N., Giavalisco, M., Pietrafesa, R., Parente, E. 2025. Determining the core bacterial and fungal genera in table olive fermentations. *bioRxiv*
 305. L Powell, I. B., Zotta, T., Parente E., 2025. Starter cultures: general aspects. Chap. 8 Vol. 1 in: P.F. Fox, P.L.H. McSweeney, P. Cotter and D.W. Everett, eds. Cheese: chemistry, physics, microbiology, 5° edition, Elsevier Publishers, London, pp 215-243, ISBN 978-0-443-23693-8
 306. RI Ricciardi, A., Arroyo López, F. N., Giavalisco, M., Pietrafesa, R., Parente, E. 2025. Determining the core bacterial and fungal genera in table olive fermentations. *International Journal of Food Microbiology*, accepted for publication
 307. CI Di Cesare, F., Turchetti, B., Andreani, D., Lazzari, G., Parente, E. , Felis, G., Vitulo, N. 2025. Genome-based exploration of *Mrakia*: sequencing all type strains to unlock fermentative traits of this promising non-conventional yeast (NCY) genus. *Biodiversity 2025*, 15th National Conference on Biodiversity / 2nd International Conference on Mediterranean Biodiversity. June 3-6, 2025, University of Perugia, Italy

CN abstract, convegni scientifici nazionali; CI abstract, convegni scientifici internazionali; AN extended abstracts/comunicazioni orali, convegni scientifici nazionali; AI extended abstracts/comunicazioni orali, convegni scientifici internazionali; L capitoli in libri; PRE preprint; RN articoli in riviste scientifiche a diffusione nazionale, RI articoli in riviste scientifiche a diffusione internazionale

ADDITIONAL INFORMATION

Potenza, 8/7/2025

Eugenio Parente