

Curriculum vitae et studiorum

DATI PERSONALI

Prof. Annamaria Ricciardi

Nata a Corato (BA) il 7/12/62

Abitazione: Via S. Vito, 54 - 85050 Tito (PZ) - Tel. 0971-798188

Ufficio: Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi della Basilicata, Viale dell'Ateneo Lucano 10 - 85100 Potenza - Tel. 0971-205562.

E-mail: annamaria.ricciardi@unibas.it

Posto di ruolo: Dal 30/10/15 in servizio come Professore Universitario di ruolo di II fascia presso la Scuola di Scienze Agrarie Forestali Alimentari ed Ambientali, SAFE, dell'Università degli Studi della Basilicata, Settore scientifico disciplinare AGR/16 (Microbiologia agraria).

Dal 18/5/98 al 29/10/15 in servizio come ricercatore universitario presso la Facoltà di Agraria (ora Scuola di Scienze Agrarie Forestali Alimentari ed Ambientali, SAFE), dell'Università degli Studi della Basilicata, con decorrenza economica dal 2/11/98. Settore scientifico disciplinare AGR/16 (Microbiologia agraria).

FORMAZIONE

11/1981-11/1989: laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II". Tesi di laurea sperimentale dal titolo: "Inibitori della crescita algale isolati dalla pianta acquatica *Typha latifolia* L.". Votazione 109/110.

3/1990-3/1991: tirocinio post-lauream per l'abilitazione all'esercizio della professione di biologo presso l'ex Istituto di Microbiologia e Tecnologie Agrarie e Forestali, dell'Università degli Studi della Basilicata

6/1991: abilitazione all'esercizio della professione di biologo

3/1992-2/1994: borsa di studio CNR-RAISA "Ricerche Avanzate per Innovazioni nel Sistema Agricolo", presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-forestali, Università degli Studi della Basilicata

3/1995-2/1996: borsa di studio CNR-RAISA "Ricerche Avanzate per Innovazioni nel Sistema Agricolo", presso l'Istituto di Tecnologie Agroalimentari, Università degli Studi della Toscana.

3/1996: vincitrice di un concorso per l'ammissione al Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (XI Ciclo) presso l'Università degli Studi della Basilicata.

2/1999: titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti

1/2014: Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di Professore Universitario di Seconda fascia, anno 2012, ai sensi dell'art. 16 della Legge 240/2010 per il Settore Concorsuale 07/F2, Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 – Microbiologia Agraria

4/2017: Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di Professore Universitario di Prima fascia, ai sensi dell'art. 16 della Legge 240/2010 per il Settore Concorsuale 07/I1, Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 – Microbiologia Agraria

Lingue straniere: Inglese

ATTIVITA' SCIENTIFICA

L'attività scientifica, svolta prima presso l'Istituto di Microbiologia e Tecnologie Agro-forestali, poi presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-forestali dell'Università della Basilicata, e attualmente presso la Scuola di Scienze Agrarie Forestali Alimentari ed Ambientali

(SAFE) si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 160 lavori, di cui 61 Poster (P) presentati a Convegni Nazionali ed Internazionali, 9 lavori su Riviste Nazionali (RN), 19 lavori su Atti Estesi di Convegni Nazionali ed Internazionali (AE), 1 capitolo su libro (L), 71 lavori su riviste internazionali (RI).

L'attività scientifica si è articolata nei seguenti settori principali :

1. Fisiologia vegetale.

Studio degli inibitori della crescita algale prodotti dalle piante acquatiche *Typha latifolia* L., *Pistia stratioides* L. e *Acorus gramineus* S.

2. Microbiologia degli alimenti.

2.1 Microbiologia lattiero-casearia.

Studio delle cinetiche di disattivazione termica di microorganismi patogeni (*Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* enteropatogeni) in latte di capra. Caratterizzazione di colture naturali utilizzate per la produzione di formaggi a pasta filata in Basilicata. Caratterizzazione tassonomica e tecnologica della microflora di formaggi a pasta filata e da latte di pecora. Ottimizzazione di metodi statistici per il trattamento di dati di fingerprinting di ceppi e comunità microbiche. Sviluppo ed applicazione di colture starter ed integrative per la produzione di formaggi a pasta filata e da latte di pecora. Studio della shelf-life della ricotta. Studio della dinamica di comunità microbiche in colture naturali in latte. Caratterizzazione di batteriofagi di *S. thermophilus*. Sviluppo di nuovi metodi per la biotipizzazione di *S. thermophilus*. Sviluppo di substrati differenziali per la conta e l'identificazione preliminare di batteri lattici non-starter.

2.2 Microbiologia degli insaccati.

Caratterizzazione della microflora lattica e micro-stafilococcica di salumi tipici lucani; valutazione dell'uso di colture starter nella produzione di salumi tipici lucani. Studio dell'evoluzione della microflora e dei processi di maturazione di insaccati tipici lucani. Sviluppo di colture starter per la produzione di insaccati tipici lucani. Ottimizzazione delle tecniche di riproduzione di colture starter per insaccati. Sviluppo di metodi statistici per la rappresentazione della composizione di comunità microbiche.

2.3 Microbiologia enologica.

Screening di lieviti vinari per l'attività proteolitica. Attività metaboliche di lieviti vinari.

2.4 Microbiologia dei prodotti da forno.

Caratterizzazione della microflora di impasti per la produzione di pani tipici e delle sue attività enzimatiche. Ottimizzazione delle tecniche di riproduzione di colture starter per la produzione di impasti acidi. Selezione di colture starter per la produzione del Cornetto di Matera e di prodotti da forno yeast-free.

2.5 Microbiologia di prodotti freschi conservati in atmosfera protettiva

Microbiologia dei prodotti vegetali di IV gamma e utilizzo di metodi alternativi per il controllo di microrganismi deterioranti.

2.6 Caratterizzazione di batteriocine da batteri lattici

Confronto fra metodi per la misurazione quantitativa dell'attività di batteriocine da fermenti lattici. Caratterizzazione e ottimizzazione della produzione di batteriocine e acido lattico da fermenti lattici. Sviluppo di modelli predittivi per l'inibizione di patogeni con batteriocine.

3. Microbiologia del suolo.

Effetto di erbicidi sulla microflora del suolo.

4. Biotecnologie fermentative.

Produzione di acidi organici (citrico, gluconico) da substrati a base di idrolizzati enzimatici di mais e da mosto d'uva. Produzione di batteriocine da fermenti lattici. Produzione di esopolisaccaridi da batteri lattici. Ottimizzazione della produzione di colture mesofile da utilizzare come starter per la produzione di insaccati. Produzione di ureasi da *Streptococcus thermophilus* e da altri fermenti lattici.

5. Risposta allo stress e metabolismo aerobio nei batteri lattici

Studio della risposta fisiologica e dell'adattamento a diversi tipi di stress (termico, acido, osmotico, ossidativo, starvation) in ceppi di batteri lattici isolati da diverse matrici alimentari. Questa attività di ricerca è stata principalmente focalizzata su: a) studio della diversità nella risposta allo stress e nei regolatori di risposta allo stress in *Str. thermophilus*, b) studio dei meccanismi di della risposta allo stress e del metabolismo aerobio in *Lb. plantarum*, c) studio dei meccanismi di della risposta allo stress e del metabolismo aerobio nelle specie *Lb. casei*, *Lb. paracasei*, *Lb. rhamnosus* in batteri lattici eterofermentanti obbligati.

Valutazione del polimorfismo di geni importanti per la risposta allo stress in *Str. thermophilus* e in specie del gruppo *Lb. plantarum*. Messa a punto di tecniche di microscopia di fluorescenza per la valutazione del danno sub-letale e tecniche elettroforetiche per lo studio dei cambiamenti nei pattern proteici in varie condizioni di stress.

ATTIVITA' DIDATTICA E GESTIONALE

Dall'anno accademico 1998-1999 ad oggi è stata titolare per affidamento di diversi moduli o corsi nell'ambito dei corsi di laurea vecchio ordinamento, laurea triennale e laurea specialistica o magistrale prima della Facoltà di Agraria e ora della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali.

Ha svolto attività organizzativa come responsabile dei test di accertamento delle conoscenze in ingresso degli studenti e ha partecipato attivamente alle attività delle Commissioni istruttorie permanenti e dei Consigli di Corso di Studio.

E' componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Scienze e Tecnologie Agrarie, Forestali e degli Alimenti".

E' stata relatrice per 70 tesi di laurea ed è stata per tre studenti di Dottorato di Ricerca (28°, 32° e 35° ciclo) .

Dall' A.A. 2013/2014 ad oggi è Presidente della Commissione Valutazione Tirocini del Corso di Studi in Tecnologie Alimentari.

Da gennaio 2015 è Componente del gruppo di lavoro sull'orientamento in entrata del Corso di Studi in Tecnologie Alimentari.

Dall' A.A. 2016/2017 ad oggi è Presidente della Commissione paritetica della Scuola SAFE.

Da giugno 2023 è componente della Commissione AQ della Scuola SAFE

RESPONSABILITÀ SCIENTIFICA DI PROGETTI DI RICERCA.

- Fondo di Ateneo per il finanziamento di progetti di ricerca di interesse locale. "Utilizzo di colture starter autoctone da utilizzare per la produzione di pani tipici lucani" (E.F. 1999)
- Fondo di Ateneo per il finanziamento di progetti di ricerca di interesse locale -. "Utilizzo delle reti neuronali per l'identificazione batterica" (E.F. 2000)
- Fondo di Ateneo per il finanziamento di progetti di ricerca di interesse locale -. "Produzione di esopolisaccaridi e batteriocine da batteri lattici isolati da sourdoughs " (E.F. 2001)
- Fondo di Ateneo per il finanziamento di progetti di ricerca di interesse locale - "Attività proteolitica nella fermentazione di impasti" (E.F. 2002).
- Progetto Regione Basilicata - ALSIA -. "Produzione e conservazione di colture starter per la panificazione" (E.F. 2003- 2004).
- Fondo di Ateneo per il finanziamento di progetti di ricerca di interesse locale -. "Produzione di ureasi acide da batteri lattici" (E.F. 2005).

- Fondo di Ateneo per il finanziamento di progetti di ricerca di interesse locale – (E.F. 2006-2008)
- 2 Convenzioni di Ricerca Ditta Sacco s.r.l – Scuola SAFE nell’ambito del Progetto il progetto Profsicuri 2 (Prodotti Freschi: Sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo), domanda DM29187 del 31/03/2006 (E.F. 2013-2014)
- Convenzione di Ricerca Ditta Basso Fedele e Figli s.r.l – Scuola SAFE nell’ambito del Progetto il progetto Profsicuri 2 (Prodotti Freschi: Sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo), domanda DM29187 del 31/03/2006 (E.F. 2013-2014).
- Progetto Area Science Park “Ottimizzazione di microrganismi alternativi al lievito di birra per la produzione di uno starter privo di lievito per impasti per prodotti da forno con caratteristiche tecnologiche e organolettiche comparabili a quelli prodotti con lievito” (E.F. 2014-2015)

PUBBLICAZIONI (ultimi 10 anni)¹

- 1.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.
- 2.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.
- 3.P** 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
- 4.L** Parente, E., **Ricciardi A.** **2013**. Modelli terziari: software e database per la microbiologia predittiva In MANUALE DI MICROBIOLOGIA PREDITTIVA (eds) Gardini F., Parente E. SPRINGER-VERLAG, pp. 165-184.
- 5.P** 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.
- 6.P** **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.
- 7.RI** Zotta, T., Ianniello, R.G., Guidone, A., Parente, E., **Ricciardi, A.** **2013**. Selection of mutants tolerant of oxidative stress from respiratory cultures of *Lactobacillus plantarum* C17. *Journal of Applied Microbiology*, **116**: 632-643.
- 8.RI** **Ricciardi, A.**, Blaiotta, G., Di Cerbo, A., Succi, M., Aponte, M. **2014**. Behaviour of lactic acid bacteria populations in Pecorino di Carmasciano cheese samples submitted to environmental conditions prevailing in the gastrointestinal tract: Evaluation by means of a polyphasic approach. *International Journal of Food Microbiology*, **179**: 64–71.
- 9.RI** Guidone, A., Zotta, T., Ross, R.P., Stanton, C., Rea, M.C., Parente, E., **Ricciardi, A.** **2014**. Functional properties of *Lactobacillus plantarum*: a multivariate screening study. *LTW-Food Science and Technology*, **56**: 69-76.
- 10.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.

¹ P poster presentati a convegni nazionali o internazionali; AE lavori pubblicati su atti estesi di Convegni Nazionali o Internazionali; RN lavori pubblicati su riviste nazionali; RI, lavori pubblicati su riviste internazionali; L capitoli su libro * lavori di cui la sottoscritta è corresponding author

- 11.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**, e99189..
- 12.RI** **Ricciardi, A.***, Parente, E., Tramutola, A., Guidone, A., Ianniello, R.G., Pavlidis, D., Tsakalidou, E., Zotta, T. **2014**. Evaluation of a differential medium for the preliminary identification of members of the *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus casei* groups, *Annals of Microbiology*, **65**: 1649-1658. (DOI) [10.1007/s13213-014-1004-y](https://doi.org/10.1007/s13213-014-1004-y).
- 13.RI** **Ricciardi, A.**, Castiglione Morelli M.A., Ianniello R.G., Parente, E., Zotta T. **2014**. 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](https://doi.org/10.1007/s13213-014-1003-z).
- 14.P** **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*. *LAB11, 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria, "Health, Sustainability, Diversity, and Application"* Egmond aan Zee, August 31- September 4, 2014.
- 15.P** 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. *LAB11, 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria, "Health, Sustainability, Diversity, and Application"* Egmond aan Zee, August 31- September 4, 2014.
- 16.P** 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*. *LAB11, 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria, "Health, Sustainability, Diversity, and Application"*, Egmond aan Zee, August 31- September 4, 2014.
- 17.P** 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.
- 18.P** 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.
- 19.AE** Parente, E., **Ricciardi, A.**, Guidone, A., Romaniello, A., Cioffi, S., Claps, S., Morrone, G. **2014**. Sviluppo di colture naturali in latte per la produzione di Mozzarella STG. Atti del *Convegno QUALIFORM "Strategie ecosostenibile per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di alta qualità"*. Editrice Universosud, ISBN 978-88-909533-4-7. pagg. 56-60.
- 20.AE** Parente, E., **Ricciardi, A.**, Guidone, A., Romaniello, A., Cioffi, S., Claps, S., Morrone, G. **2014**. Uso di colture aggiuntive per la produzione di paste filate a breve stagionatura. Atti del *Convegno QUALIFORM "Strategie ecosostenibile per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di alta qualità"*, Editrice Universosud, ISBN 978-88-909533-4-7. pagg. 61-64.
- 21.AE** Parente, E., **Ricciardi, A.**, Guidone, A., Romaniello, A., Cioffi, S., **2014**. Impatto della conservazione refrigerata sul microbiota e sulla shelf-life del fior di latte. Atti del *Convegno QUALIFORM "Strategie ecosostenibile per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di alta qualità"*. Editrice Universosud, ISBN 978-88-909533-4-7. pagg. 65-71.
- 22.AE** Parente, E., **Ricciardi, A.**, Guidone, A., Matera, A. **2014**. Effetto del sistema di colture starter e del liquido di governo sulle proprietà microbiologiche del fior di latte. Atti del *Convegno QUALIFORM "Strategie ecosostenibile per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di alta qualità"*. Editrice Universosud, ISBN 978-88-909533-4-7. pagg. 72-74.

- 23.RI** Guidone, A., Parente, E., Zotta, T., Guinane, C.M., Rea, M.C., Stanton, C., Ross, R.P., **Ricciardi, A.** **2015**. Polymorphisms in stress response genes in *Lactobacillus plantarum*: implications for classification and heat stress response. *Annals of Microbiology*, *65*: 297-306. DOI 10.1007/s13213-014-0862-7.
- 24.RI** Braghieri, A., Piazzolla, N., Romaniello, A., Paladino, F., **Ricciardi, A.**, Napolitano, F. **2015**. Effect of adjuncts on sensory properties and consumer liking of Scamorza cheese. *Journal of Dairy Science*, doi: 10.3168/jds.2014-8555..
- 25.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 cheese of Basilicata (Southern Italy): culture dependent identification and survival to simulated gastrointestinal transit. *International Dairy Journal*, **43**: 42–50. [doi:10.1016/j.idairyj.2014.11.006](https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.11.006).
- 26.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 stresses and antioxidant capability of *Lactobacillus casei* strains. *LTW-Food Science and Technology*, **60**:817-824.
- 27.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. *LTW-Food Science and Technology*, **63**: 821-827.
- 28.RI** Cosentino, C., Paolino, R., Valentini, V., Musto, M., **Ricciardi, A.**, Adduci, F., D'Adamo, C., Pecora, G., Freschi, P. **2015**. Effect of Jenny milk addition on the inhibition of late blowing in semi hard cheese. *Journal of Dairy Science*, **98**:1–10.
- 29.RI** Ianniello, R.G. Zheng, J., Zotta, T., **Ricciardi, A.**, Gänzle, M.G. **2015**. Biochemical analysis of respiratory metabolism in *Lactobacillus spicheri* and *Lactobacillus reuteri*. *Journal of Applied Microbiology*, doi:10.1111/jam.12853.
- 30.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*, doi:10.1111/jam.12894.
- 31.P** 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
- 32. P** 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
- 33. P** 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
- 34. 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*, [doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2015.09.002](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2015.09.002).
- 35. 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. *LTW-Food Science and Technology*, *65*: 572-579.
- 36.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.
- 37. 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(3): e00348-16.

38. **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 structure. *International Journal of Food Microbiology*, 236: 138-147.
39. **P 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. Book of Abstracts of the 25° *International ICFMH Symposium FoodMicro 2016*, Dublin, 18-22 July, 2016.
40. **P 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. Book of Abstracts of the 25° *International ICFMH Symposium FoodMicro 2016*, Dublin, 18-22 July, 2016.
41. **P Zotta, T.**, **Ricciardi, A.**, De Filippis, F., Ercolini, D., Parente, E., **2016**. Diversity of *Streptococcus thermophilus* populations by phosphoserine phosphatase (*serB*) polymorphisms. Book of Abstracts of the 25° *International ICFMH Symposium FoodMicro 2016*, Dublin, 18-22 July, 2016.
42. **RI Reale, A.**, Ianniello, R.G., Ciocia, F., Tiziana Di Renzo, T., Boscaino, F., **Ricciardi, A.**, Coppola, R., Parente, E., Zotta, T., McSweeney, P. L.H. **2016**. Effect of respirative and catalase-positive cultures of *Lactobacillus casei* on the production of Cheddar cheese, *International Dairy Journal*, **236**:138-147.
43. **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. *PLOSone*, 11(11):e0164065. DOI:10.1371/journal.pone.0164065.
44. **RI Zotta, T.**, Tabanelli, G., Montanari, C., Ianniello, R.G., Parente, E., Gardini, F., **Ricciardi, A.** **2017**. Tween 80 and respiratory growth affect metabolite production and membrane fatty acids in *Lactobacillus casei* N87. *Journal of Applied Microbiology*, **122**:759-769.
45. **RI Zotta, T.**, Parente, E., **Ricciardi, A.** **2017**. Aerobic metabolism in beneficial lactobacilli: impact on stress response and potential applications in the food industry- A review. *Journal of Applied Microbiology*, 122: 857-869.
46. **RI Zotta, Ricciardi, A.***, T., 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.org/10.1016/j.fm.2018.02.017.
47. **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.
48. **RI Zotta, T.**, Parente, E., Ianniello, R.G. De Filippis, F., **Ricciardi, A.** **2019**. Dynamics of bacterial communities and interaction networks in thawed fish fillets during chilled storage in air. *International Journal of Food Microbiology*, 293: 102-113.
49. **RI Siciliano RA**, Pannella G, Lippolis R, Ricciardi A, Mazzeo MF, **Zotta T.** **2019**. Impact of aerobic and respirative life-style on *Lactobacillus casei* N87 proteome. *International Journal of Food Microbiology*, 298: 51-62.
50. **RI Ricciardi A**, **Zotta T***, Ianniello RG, 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: art. no. 851.
51. **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: art. no. 108249. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2019.108249

- 52.RI** Parente E., **Ricciardi A.**, Zotta T. **2020**. The microbiota of dairy milk: A review *International Dairy Journal*, 107, 104714.
- 53.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, 108474.
- 54. RI** Matera, A., Altieri, G., **Ricciardi, A.**, Zotta T., Condelli N., Galgano F. Genovese, F., Di Renzo, G.C. **2020**. Microbiological stability and overall quality of ready-to-heat meals based on traditional recipes of the Basilicata region. *Foods*, 2020, 9(4), 406
- 55.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.org/10.1080/10408398.2020.1870927
- 56.RI Ricciardi A.**, Storti L.V., Giavalisco M., Parente E., Zotta T. **2022**. The Effect of Respiration, pH, and Citrate Co-Metabolism on the Growth, Metabolite Production and Enzymatic Activities of *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* E30 *Foods*, 11(4), 535; <https://doi.org/10.3390/foods11040535>.
- 57.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
- 58.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. doi: 10.3390/microorganisms10030625
- 59.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.
- 60. L** Parente, E., **Ricciardi, A.** Zotta, T. **2022**. Misure di controllo dei microrganismi negli alimenti. Cap. 5 in: Cocolin, L., Gobbetti, M., Neviani, E. *Microbiologia alimentare applicata*, pp 61-88. Casa Editrice Ambrosiana, Milano, Italia, ISBN 978-88-08-12007-6
- 61.L** Parente, E., **Ricciardi, A.** Zotta, T. **2022**. Modelli matematici per la crescita, inattivazione e sopravvivenza microbica. Appendice A in: Cocolin, L., Gobbetti, M., Neviani, E. *Microbiologia alimentare applicata*, pp 638-644. Casa Editrice Ambrosiana, Milano, Italia, ISBN 978-88-08-12007-6
- 62. RI Ricciardi A,** Parente E, Ianniello RG, 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. Doi:10.1016/j.micres.2022.127096.
- 63. RI** Zotta, T., Faraone, I., Giavalisco, M., ...Storti, L.V., **Ricciardi, A.** **2022**. The Production of γ -Aminobutyric Acid from Free and Immobilized Cells of *Levilactobacillus brevis* Cultivated in Anaerobic and Aerobic Conditions. *Microorganisms*, 2022, 10(11), 2184
- 64.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*, 2023, 386, 110041.
- 65.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.
- 66.L** Parente E. **Ricciardi A.** **2023**. Sicurezza alimentare e data science: dalla microbiologia predittiva alla precision food safety. In: *Igiene nei processi alimentari. Progettazione della sicurezza degli alimenti*, a cura di Paparella A., Schirone M., Visciano P. Hoepli Academy Editore.