

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

ANTONIO BEVILACQUA

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) dal 1 maggio 2023
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia
 - Tipo di azienda o settore Istituto universitario
 - Tipo di impiego **PROFESSORE DI PRIMA FASCIA (PROFESSORE ORDINARIO) in MICROBIOLOGIA per il SSD AGR/16**
- Principali mansioni e responsabilità Attività didattica e di ricerca.

- Date (da – a) dal 22 dicembre 2018 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia
 - Tipo di azienda o settore Istituto universitario
 - Tipo di impiego **PROFESSORE DI SECONDA FASCIA (PROFESSORE ASSOCIATO) in MICROBIOLOGIA per il SSD AGR/16**
- Principali mansioni e responsabilità Attività didattica e di ricerca.

- Date (da – a) dal 23 dicembre 2015 ad 21 dicembre 2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia
 - Tipo di azienda o settore Istituto universitario
 - Tipo di impiego **RICERCATORE SENIOR IN MICROBIOLOGIA (SSD AGR/16) (ex-art. 24, comma 3, lettera b, legge 240/2010)**
- Principali mansioni e responsabilità Attività didattica e di ricerca.

- Date (da – a) dal 1 aprile 2014 al 22 dicembre 2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia
 - Tipo di azienda o settore Istituto universitario

<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>RICERCATORE JUNIOR IN MICROBIOLOGIA (SSD AGR/16) (ex-art. 24, comma 3, lettera a, legge 240/2010) Attività didattica (Microbiologia Alimentare e Biotecnologie di Colture Starter Funzionali, 11CFU) e di ricerca</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Anno accademico 2013-2014 Università di Foggia Istituto universitario DOCENTE A CONTRATTO DI STATISTICA APPLICATA PER IL DOTTORATO, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente Attività didattica</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Anno accademico 2012-2013 Università degli Studi della Basilicata Istituto universitario DOCENTE A CONTRATTO DI MICROBIOLOGIA AGRARIA (6 CFU), C.L. PRODUZIONI VEGETALI, sede di Matera Attività didattica</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Anno accademico 2012-2013 Università di Foggia Istituto universitario DOCENTE A CONTRATTO PER IL CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN BIOTECNOLOGIE PER L'INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente Attività didattica</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Giugno 2008-31 marzo 2014 Università di Foggia Istituto universitario BORSISTA POST-DOC, CONTRATTISTA Attività di ricerca in Microbiologia degli Alimenti</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Anno scolastico 2007-2008 ENAIIP, PUGLIA, sede di Foggia Ente di Formazione DOCENTE A CONTRATTO DI BIOTECNOLOGIE E TRATTAMENTI TERMICI (80 ore) Attività didattica</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>1 maggio 2006-30 aprile 2008 Università di Foggia Istituto Universitario ASSEGNISTA DI RICERCA (SSD AGR/16) Attività di ricerca in Microbiologia degli Alimenti</p>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

Tornata 2018-2020
MIUR

Abilitazione Scientifica Nazionale al Ruolo di Professore di Prima Fascia per il Settore Concorsuale 7/1, SSD AGR/16 (Microbiologia Agraria)

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

2002-2005
Università di Foggia

DOTTORATO DI RICERCA IN BIOTECNOLOGIE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

Seconda sessione anno solare 2011
Università di Foggia

Abilitazione all'Esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

1996-2001
Università di Foggia

Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (ante D.M. 509/99), conseguita il 18 luglio 2001, con la votazione di 110/110 e lode

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

ECCELLENTE

BUONA

BUONA

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI.

LAVORARE IN TEAM ED IN UN GRUPPO DI RICERCA CON COLLABORAZIONI DI LIVELLO INTERNAZIONALE

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

- **DELEGATO DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE DI FOGGIA PER L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO DA LUGLIO 2016 (ORA DENOMINATA PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO)**
- **COMPONENTE DELLA COMMISSIONE ORIENTAMENTO-PCTO-PLACEMENT PER IL DIPARTIMENTO DAFNE**
- **COORDINATORE DEL CDS-LM IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI DELL'UNIVERSITA' DI FOGGIA DAL 14 MAGGIO 2021**
- **COMPONENTE DELLA COMMISSIONE PARITETICA DOCENTI STUDENTI DEL DIPARTIMENTO DAL FEBBRAIO 2017 A MAGGIO 2021(ORGANO DI CONTROLLO DELLA DIDATTICA) E PRESIDENTE DELLA STESSA NEL BIENNIO 2019-2021**

OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, BEVERAGES, FOODS, MICROORGANISMS, AIMS, FOOD MICROBIOLOGY, INTERNATIONAL JOURNAL OF MICROBIOLOGY

- REVIEWER PER GLI ANALOGHI DEL MIUR DELLA ROMANIA, DEL KAZAKHSTAN E DELLA POLONIA
- ATTIVITA' DI REVISORE PER LE PIU' IMPORTANTI RIVISTE DEL FOOD SCIENCE
- COMPONENTE DEL COMITATO SCIENTIFICO DELLA SPIN OFF PROMIS BIOTECH

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.

INTERESSI DI RICERCA:

- Statistica Applicata e Microbiologia Predittiva
- Probiotici e Colture Starter
- Antimicrobici Naturali e Metodi Alternativi per il Prolungamento della Shelf-Life degli Alimenti
- Bioremediation dei Reflui Olivico-Oleari
- Microincapsulazione di Ingredienti e Microrganismi
- Microbiologia e Sicurezza degli Alimenti
- Attenuazione di probiotici e colture starter

Gli interessi di ricerca sono documentati dalle numerose pubblicazioni su riviste internazionali, con impact factor (Indici Bibliometrici al 11.07.2023, fonte Scopus; h-index, 37; lavori indicizzati, 221; numero di citazioni, 5103)

RESPONSABILITA' DI PROGETTI E COLLABORAZIONE A PROGETTI:

- "National Research Centre for Agricultural Technologies", tematica "Tecnologie dell'Agricoltura (Agritech)", domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo CN00000022, Decreto Direttoriale 16 dicembre 2021, n. 3138, modificato con Decreto Direttoriale 18 dicembre 2021, n. 3175; leader a livello nazionale per il task 6.1.3 "Case studies and indicators-based evaluation of new management models for different agricultural scenarios" (Spoke 6) e referente di sede per il progetto, insieme alle prof.sse Maria Rosaria Corbo, Giulia Conversa e Zina Flagella (dal 1 settembre 2022-scadenza prevista febbraio 2026).
- Responsabile scientifico del progetto "LE-BIOTA: Formulazioni alimentari a base di LEgumi per un microBIOTA intestinale in eubiosi" (codice pratica ea95af17, progetto congiunto tra l'Università di Foggia e la Princes Industrie Alimentari), di cui all'avviso della Regione Puglia n. 3/FSE/2021, per il finanziamento di assegni di ricerca di 18 mesi per giovani laureati (dal 16 giugno 2022-scadenza prevista dicembre 2023).
- Responsabile Scientifico per il Progetto di Ricerca di Ateneo "FOOD x EU-GUT: FOOD technology, crop production, and food supplementation as a way to drive GUT microbiota towards EUbiosis or dysbiosis and to promote health and well-being" (Decreto del Prorettore n. 1/2022, prot. n. 0008277-III/3 del 7 febbraio 2022) (da marzo 2022-scadenza prevista agosto 2023)
- Responsabile scientifico per attività di ricerca commissionata da "Da.To.Fabritius" nell'ambito della domanda di agevolazione n. SMII0000068 – Smart Money– D.M. 18 settembre 2020 G.U. n. 309 del 14 dicembre 2020, titolo della ricerca "Le traforate" (da ottobre 2021-scadenza prevista febbraio 2023).
- Responsabile scientifico del progetto PEANUT-Puglia (Produzione e valorizzazione dell'arachide da frutto in Puglia), finanziato dalla regione Puglia nell'ambito della misura 16.2 (da settembre 2020).
- Collaboratore e consulente del Distretto Agro-alimentare della Regione Puglia (DARe) per i progetti europei uP-Running (2019) e RURITAGE (2020-2022).
- Leader del WP 4 "Microbiota e Salute" e componente del Comitato di Gestione, nell'ambito della Convenzione tra l'Università di Foggia e la Regione Puglia *Studio dei determinanti genetici per un invecchiamento di successo nella popolazione pugliese di anziani in buono stato di salute. Fattori predittivi di salute nell'anziano sano (2019-2025)*
- Referente per il Dipartimento SAFE (ora DAFNE) per l'Accordo di collaborazione tra l'Università di Foggia e l'Università di Siena per la *Realizzazione di attività di ricerca, studio e formazione nel campo della microbiologia*. Referente scientifico dott. Fabio Anna (dottorato del Senato Accademico dell'Università di Foggia, 4/2010) (2010-

2021).

- **Responsabile scientifico per l'Università di Foggia del progetto "La Puglia per noi"**, in partenariato con l'ISS Einaudi-Avviso Pubblico 3781 del 05.04.2017- Potenziamento dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, Asse I, Obiettivo 10.2.5b. (2019).
- **Responsabile scientifico per l'Università di Foggia nell'ambito del progetto di formazione "Tecnico per la commercializzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari"**, in partenariato con Cesiform s.r.l. POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Asse VIII - Azione 8.4 - AVVISO 5/FSE/2018 approvato con Det. Dir. n. 27 settembre 2018, n. 1020 – BURP 04.10.2018; Approvazione graduatoria con Det. Dir. n. n. 638, del 6 giugno 2019– BURP n. 65 del 13.06.2019 (2019-2020).
- **Responsabile scientifico, congiuntamente alla prof.ssa Antonietta Baiano, per attività di ricerca commissionata da Italian Temptations (BARI)**, dal titolo *Studio delle formulazioni e delle migliori linee di packaging/confezionamento per allungare la shelf life di prodotti dolciari a base di pasta di mandorle* (2019).
- **Responsabile scientifico per l'Università di Foggia per il progetto New Food Technology, in partenariato con il Liceo Aldo Moro di Margherita di Savoia.** AVVISO PUBBLICO 3781 DEL 05/04/2017- POTENZIAMENTO DEI PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ASSE I OBIETTIVO 10.2 AZIONE 10.2.5 E 10.2.5.B (2018).
- **Leader del WP 3 "Performance Validation"**, nell'ambito del progetto *A Revolutionary, Safe and Cost-effective Industrial Process for Gluten Detoxification in Cereals*, finanziato da European Commission – Executive Agency for Small and Medium-sized Enterprises (EASME), Grant Agreement number:732640 (2016-2018).
- **Referente per l'Università di Foggia e supervisor per un progetto di mobilità con UCLM (Universidad de Castilla - La Mancha, Ciudad Real, Spagna)**, nell'ambito della call spagnola SATYS MOBILITY (finanziamento di programmi di mobilità di ricercatori spagnoli), finanziato dal Governo Spagnolo e concretizzatosi con il soggiorno della dott.ssa Maria Arevalo-Villena (2016).
- **Componente del Comitato Tecnico Scientifico di Apulian Food Innovation Excellence (AFIE)**, finanziato dalla Regione Puglia nell'ambito dell'Avviso Pubblico "La Rete ILO per lo Smart Puglia", PO FESR 2007-2013, ASSE I Promozione, Valorizzazione e diffusione della ricerca e innovazione. Azione 1.2.3 "Rete Regionale per il Trasferimento di Conoscenza". Interventi per la Promozione della Rete Regionale degli ILO (2014-2015).
- **MicroBio4Life**, progetto annuale finanziato dalla Regione Puglia nell'ambito dell'iniziativa Principi Attivi 2010, in collaborazione con il dott. Pasquale Russo. Topic del progetto è l'implementazione di una collezione microbica per la diffusione delle colture starter nelle aziende agro-alimentari (2011-2012).

PREMI E RICONOSCIMENTI SCIENTIFICI:

- **Premio di ricerca Gianluca Montel** (febbraio 2011), per i ricercatori non strutturati nel settore agro-alimentare. Il premio bandito dall'Università di Foggia aveva come scopo quello di premiare i ricercatori strutturati e non, con meno di 35 anni di età, che si distinguono per produttività scientifica e innovatività dei progetti di ricerca. Il premio è stato conferito per la pubblicazione "Bevilacqua et al. (2008). *Int. J. Food Microbiol.*".
- **Premio di Eccellenza SIMTREA** (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale) conferito dal Direttivo della Società nel febbraio 2016 per la produttività scientifica e la qualità delle pubblicazioni scientifiche nel biennio 2014-2015.

ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI DEL PERIODO 2018-2022

1. Speranza B., Campaniello D., Monacis N., **Bevilacqua A.**, Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Symbiotic cream cheese supplemented with *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* and *Lactobacillus reuteri* and prebiotics. *Food Microbiology*, 72, 16-22.
2. Arevalo-Villena M., Fernandez-Pacheco Pilar, Castillo N., **Bevilacqua A.**, Briones Perez A. (2018). Probiotic capability of yeasts: set-up of a screening protocol. *LWT-Food Science and Technology*, 89, 657-665.
3. **Bevilacqua A.**, Petrucci L., Perricone M., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Non-thermal technologies for fruit and vegetable juices and beverages. Overview and advances. *Comprehensive Reviews*

4. Campaniello D., Speranza B., Petruzzi L., **Bevilacqua A.**, Corbo M.R. (2018). How to routinely assess transition, adhesion, and survival of probiotics into the gut: a case study on propionibacteria. *International Journal of Food Science and Technology*, 53, 484-490.
5. **Bevilacqua A.**, Campaniello D., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo, M.R. (2018). Survival of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in synthetic brines. Studying the effects of salt, temperature and sugar through the approach of the Design of the Experiments. *Frontiers in Microbiology*, 9, article ID 240.
6. **Bevilacqua A.**, Petruzzi L., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Changes of the cell surface hydrophobicity of *Lactobacillus acidophilus* La-5 in response to pH, temperature and inulin. *International Journal of Food Science and Technology*, 53, 1262-1268.
7. Camarda A., Pugliese N., **Bevilacqua A.**, Circella E., Gradoni L., George D., Sparagano O., Giangaspero A. (2018). Efficacy of a novel neem oil formulation (RP03™) to control the poultry red mite *Dermanyssus gallinae*. *Medical and Veterinary Entomology*, 32, 290-297.
8. Campaniello D., **Bevilacqua A.**, Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Inactivation of *Salmonella enterica* in a rice beverage by ultrasound: study of the parameters affecting the antibacterial effect. *Food and Bioprocess Technology*, 11, 1139-1148.
9. Lavermicocca P., Angiolillo L., Lonigro S.L., Valerio F., **Bevilacqua A.**, Perricone M., Del Nobile M.A., Corbo M.R., Conte A. (2018). *Lactobacillus plantarum* 5BG survives during the refrigerated storage bio-preserving packaged Spanish-style table olives (cv. Bella di Cerignola). *Frontiers in Microbiology*, 9, article ID 889.
10. Corbo M.R., Campaniello D., Speranza B., Altieri C., Sinigaglia M., **Bevilacqua A.** (2018). Neutralization of toxins by probiotics during the transit into the gut. Challenges and perspectives. *International Journal of Food Science and Technology*, 53, 1339-1351.
11. Baiano A., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R., **Bevilacqua A.** (2018). Fate of anthocyanins in the presence of inactivated yeasts and yeast cell walls during simulation of wine aging. *Journal of Food Science and Technology*, 55, 3335-3339.
12. Fernandez-Pacheco P., Arévalo-Villena M., **Bevilacqua A.**, Corbo M.R., Briones-Pérez A. (2018). Probiotic characteristics in *Saccharomyces cerevisiae*: an interesting new property for application in food industry. *LWT-Food Science and Technology*, 97, 332-340.
13. Speranza B., **Bevilacqua A.**, Campaniello D., Sinigaglia M., Musaico D., Corbo M.R., Lamacchia C. (2018). The impact of Gluten Friendly flour on the functionality of an active drink: viability of *Lactobacillus acidophilus* in a fermented milk. *Frontiers in Microbiology*, 9, article 2041.
14. Speranza B., Campaniello D., **Bevilacqua A.**, Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Viability of *Lactobacillus plantarum* on fresh-cut chitosan and alginate-coated apple and melon pieces. *Frontiers in Microbiology*, 9, article 2538.
15. Balthazar C.F., Santillo A., Guimaraes J.T., **Bevilacqua A.**, Corbo M.R., Caroprese M., Marino R., Esmerino E.R., Silva M.C., Raices R.S.L., Freitas M.Q., Cruz A.G., Albenzio M. (2019). Ultrasound processing of fresh and frozen semi-skimmed sheep milk and its effects on microbiological and physical-chemical quality. *Ultrasonics Sonochemistry*, 51, 241-248.
16. **Bevilacqua A.**, Racioppo A., Sinigaglia M., Speranza B., Campaniello D., Corbo M.R. (2019). A low-power ultrasound attenuation improves the stability of biofilm and hydrophobicity of *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *freudenreichii* DSM 20271 and *Acidipropionibacterium jensenii* DSM 20535. *Food Microbiology*, 78, 104-109.
17. Iorio M.C., **Bevilacqua A.**, Corbo M.R., Campaniello D., Sinigaglia M., Altieri A. (2019). A case study on the use of ultrasound for the inhibition of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* in almond milk. *Ultrasonics Sonochemistry*, 52, 477-483.
18. **Bevilacqua A.**, Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R., Lamacchia C. (2019). A preliminary report on the use of the Design of Experiments for the production of a synbiotic yogurt supplemented with Gluten Friendly™ flour and *Bifidobacterium infantis*. *Frontiers in Microbiology*, 10, article 226.
19. Franco-Duarte R., Černáková L., Kadam S., Kaushik K.S., Salehi B., **Bevilacqua A.**, Corbo M.R., Antolák H., Dybka-Stępień K., Leszczewicz M., Tintino S.R., de Souza V.C.A., Sharifi-Rad J., Coutinho H.D.M., Martins M., Rodrigues C.F. (2019). Advances in chemical and biological methods to identify microorganisms - from past to present. *Microorganisms* 7, 130, doi:10.3390/microorganisms7050130
20. **Bevilacqua A.**, Speranza B., Santillo A., Albenzio M., Gallo M., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2019). Alginate micro-encapsulation of *Lactobacillus casei* and *Bifidobacterium bifidum*: performances of encapsulated microorganisms and bead validation in lamb rennet. *LWT-Food Science and Technology*, 113, 108349.
21. Altieri C., Campaniello D., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R., **Bevilacqua A.** (2019). Immobilization of *Saccharomyces cerevisiae* on apple pieces to produce cider. *Fermentation*, 5, 74; doi:10.3390/fermentation5030074.
22. Di Benedetto N.A., Campaniello D., **Bevilacqua A.**, Cataldi M.P., Sinigaglia M., Flagella Z., Corbo M.R. (2019). Isolation, screening, and characterization of Plant-Growth-Promoting Bacteria from durum wheat rhizosphere to improve N and P nutrient use efficiency. *Microorganisms*, 7, 541, doi: 10.3390/microorganisms7110541.
23. **Bevilacqua A.**, Campaniello D., Speranza B., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2019). Two non-thermal technologies for food safety and quality: ultrasound in comparison with high-pressure homogenization. Effects on microorganisms, advances and possibilities. *Journal of Food Protection*, 12, 2049-2064.
24. Speranza B., Campaniello D., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R., **Bevilacqua A.** (2019). Preliminary characterization of yeasts from Bombino Bianco, a grape variety of Apulian Region, and selection of an isolate as a potential starter. *Fermentation*, 5, 102, doi:10.3390/fermentation5040102.

25. Savastano M.L., Pati S., **Bevilacqua A.**, Corbo M.R., Rizzuti A., Pischetsrieder M., Losito I. (2020). Microbiological characteristics and phosphopeptide profile of kefir; influence of the production technology. *Food Research International*, 29, 108853.
26. Speranza B., Corbo M.R., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., **Bevilacqua A.** (2020). Biofilm formation by potentially *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Food Microbiology* 87, 103393.
27. Campaniello D., Speranza B., **Bevilacqua A.**, Altieri C., Corbo M.R., Sinigaglia M. (2020). Industrial validation of a promising functional strain of *Lactobacillus plantarum* to improve the quality of Italian sausages. *Microorganisms*, 8(1), 116; <https://doi.org/10.3390/microorganisms8010116>.
28. Speranza B., Campaniello D., Petruzzi L., Altieri C., Sinigaglia M., **Bevilacqua A.**, Corbo M.R. (2020). The inoculation of probiotics in vivo is a challenge: strategies to improve their survival, to avoid unpleasant changes or to enhance their performances in beverages. *Beverages*, 6, 20; doi:10.3390/beverages6020020.
29. Petruzzi L., Corbo M.R., Campaniello D., Speranza B., Sinigaglia M., **Bevilacqua A.** (2020). Antifungal and antibacterial effect of propolis: a comparative hit for food-borne *Pseudomonas*, Enterobacteriaceae and fungi. *Foods*, 9, 559; doi: 10.3390/foods9050559.
30. Campaniello D., Carlucci A., Speranza B., Raimondo M.L., Cibelli F., Corbo M.R., **Bevilacqua A.** (2020). A comparative study on *Trichoderma harzianum* and a combination of *Candida/Bacillus* as tools for the bioremediation of table olive processing water. *Microorganisms*, 8, 878; doi:10.3390/microorganisms8060878.
31. Speranza B., Cibelli F., Baiano A., Carlucci A., Raimondo M.L., Campaniello D., Viggiani I., **Bevilacqua A.**, Corbo M.R. (2020). Removal ability and resistance to cinnamic and vanillic acids by fungi. *Microorganisms*, 2020, 8, 930; doi: 10.3390/microorganisms8060930
32. **Bevilacqua A.**, Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2020). A preliminary report for the design of MoS (Micro-Olive-Spreadsheet), a user-friendly spreadsheet for the evaluation of the microbiological quality of Spanish-style Bella di Cerignola olives from Apulia (Southern Italy). *Foods*, 9(7), 848; <https://doi.org/10.3390/foods9070848>.
33. **Bevilacqua A.**, Campaniello D., Speranza B., Racioppo A., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2020). Microencapsulation of *Saccharomyces cerevisiae* into alginate beads: a focus on functional properties of released cells. *Foods*, 9(8), 1051; doi:10.3390/foods9081051.
34. Campaniello D., Corbo M.R., Speranza B., Sinigaglia M., **Bevilacqua A.** (2020). Ultrasound-attenuated microorganisms inoculated in vegetable beverages: effect of strains, temperature, Ultrasound and storage conditions on the performances of the treatment. *Microorganisms*, 8, 1219; doi:10.3390/microorganisms8081219.
35. Campaniello D., **Bevilacqua A.**, Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2020). Alginate and gelatin-coated apple pieces as carrier for *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis*. *Frontiers in Microbiology*, 11:566596. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.566596>
36. Speranza B., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., **Bevilacqua A.**, Corbo M.R. (2020). Ultrasonic modulation of technological and functional properties of yeast strains. *Microorganisms*, 8(9), 1399; <https://doi.org/10.3390/microorganisms8091399>.
37. Speranza B., Racioppo A., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R., **Bevilacqua A.** (2020). Use of autochthonous *Lactiplantibacillus plantarum* strains to produce fermented fish products. *Frontiers in Microbiology* 11, 615904, <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.615904>
38. **Bevilacqua A.**, Petruzzi L., Sinigaglia M., Speranza B., Campaniello D., Ciuffreda E., Corbo M.R. (2020). Effect of physical and chemical treatments on viability, sub-lethal injury and release of cellular components from *Bacillus clausii* and *Bacillus coagulans* spores and cells. *Foods*, 9(12), 1814, <https://doi.org/10.3390/foods9121814>.
39. Speranza B., **Bevilacqua A.**, Racioppo A., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2021). Marinated sea bream fillets enriched with *Lactiplantibacillus plantarum* and *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis*: brine optimization and product design. *Foods*, 10(3), 661; <https://doi.org/10.3390/foods10030661>.
40. Pinto L., Bonifacio M.A., DE Giglio E., Santovito E., Cometa S., **Bevilacqua A.**, Baruzzi F. (2021). Biopolymer hybrid materials: development, characterization, and food packaging applications. *Food Packaging and Shelf Life*, 28, 100676.
41. Santeramo F.G., **Bevilacqua A.**, Caroprese M., Speranza B., Ciliberti M.G., Tappi M., Lamonaca E. (2021). Assessed versus Perceived Risks: Innovative Communications in Agri-Food Supply Chains. *Foods*, 10(5), 1001; <https://doi.org/10.3390/foods10051001>.
42. Speranza B., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., **Bevilacqua A.**, Corbo M.R. (2021). Increase of acidification of synthetic brine by ultrasound-treated *Lactiplantibacillus plantarum* strains isolated from olives. *Ultrasonics Sonochemistry*, 74, 105583. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2021.105583>
43. **Bevilacqua A.**, Petruzzi L., Speranza B., Campaniello D., Ciuffreda E. Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2021). Viability, sub-lethal injury and release of cellular components from *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores and cells after the application of physical treatments, natural extracts, or their components. *Frontiers in Nutrition*, <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.700500>.
44. Campaniello D., Speranza B., Altieri C., Sinigaglia M., **Bevilacqua A.**, Corbo M.R. (2021). Removal of phenols in table olive processing wastewater by using a mixed inoculum of *Candida boidinii* and *Bacillus pumilus*: effects of inoculation dynamics, temperature, pH, and effluent age on the abatement efficiency. 9, 1783. <https://doi.org/10.3390/microorganisms9081783>.
45. Muñoz R., Viveros N., **Bevilacqua A.**, Soledad Pérez M. Arévalo-Villena M. (2021). Effects of ultrasound treatments on wine microorganisms. *Ultrasonic Sonochemistry*, 79, 105775. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2021.105775>

46. Racioppo A., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R., **Bevilacqua A.** (2021). Fish loss/waste and low value fish challenges: state of art, advances, and perspectives. *Foods*, 10, 2725, <https://doi.org/10.3390/foods10112725>
47. Speranza B., Racioppo A., **Bevilacqua A.**, Buzzo V., Marigliano P., Mocerino E., Scognamiglio R., Corbo M.R., Scognamiglio G., Sinigaglia M. (2021). Innovative Preservation Methods Improving the Quality and Safety of Fish Products: Beneficial Effects and Limits. *Foods*, 10, 2854, <https://doi.org/10.3390/foods10112854>
48. Andriulli A., **Bevilacqua A.**, Palmieri O., Latiano A., Fontana R., Gioffreda D., Castellano S., Mazza T., Panza A., Menzaghi C., Grandone E., di Mauro L., Decina I., Tricarico M., Musaico D., Markku M., Isola J., Popp A., Taavela J., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R., Lamacchia C. (2022). Healthy and pro-inflammatory gut ecology plays a crucial role in the digestion and tolerance of a novel Gluten Friendly™ bread in celiac subjects: a randomized, double blind, placebo control in vivo study. *Food & Function*, 13, 1299-1315. <https://doi.org/10.1039/d1fo00490e>
49. Petruzzi L., Campaniello D., Corbo M.R., Speranza B., Altieri C., Sinigaglia M., **Bevilacqua M.** (2022). Wine Microbiology and Predictive Microbiology: A Short overview on application, and perspectives. *Microorganisms*, 10, 421. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10020421>
50. Romano P., Siesto G., Capece A., Pietrafesa R., Lanciotti R., Patrignani F., Granchi L., Galli V., **Bevilacqua A.***, Campaniello D., Spano G., Caridi A., Poiana M., Foschino R., Vigentini I., Blaiotta G., Corich V., Giacomini A., Cardinali G., Corte L., Toffanin A., Agnolucci M., Comitini F., Ciani M., Mannazzu I., Budroni M., Englezos V., Rantsiou K., Iacumin L., Comi G., Capozzi V., Grieco F., Tufariello M. (2022). Validation of a standard protocol to assess the fermentative and chemical properties of *Saccharomyces cerevisiae* wine strains. *Frontiers in Microbiology*, 13, 830277, <https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.830277>
51. Icen H., Corbo M.R., Sinigaglia M., Omurtag Korkmaz B.I., **Bevilacqua A.** (2022). Using Microbial Response Viewer and a regression approach to assess the effect of pH, activity of water, and temperature on the survival of *Campylobacter* spp. *Foods*, 11, 637, <https://doi.org/10.3390/foods11050637>
52. Racioppo A., Campaniello D., Sinigaglia M., **Bevilacqua A.**, Corbo M.R., Speranza B. (2022). Use of Food Spoilage and Safety Predictor for an "a priori" modeling of the Growth of Starter Lactic Acid Bacteria in Fermented Smoked Fish Products. *Foods*, 11, 946. <https://doi.org/10.3390/foods11070946>
53. **Bevilacqua A.**, Petruzzi L., Arevalo-Villena M., Kandylis P., Nisiotou A. (2022). Editorial: Wine Microbiology: Current Trends and Approaches. *Frontiers in Microbiology*, 13, 873980. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.873980>
54. Palmieri O., Castellana S., **Bevilacqua A.**, Latiano A., Latiano T., Panza A., Fontana R., Ippolito A.M., Biscaglia G., Gentile A., Gioffreda D., Decina I., Tricarico M., Sinigaglia M., Corbo M.R., Mazza T., Perri F. and Lamacchia C. (2022). Adherence to Gluten Free Diet restores alpha diversity in celiac people but the microbiome composition is different to healthy people. *Nutrients*, 14, 2452. <https://doi.org/10.3390/nu14122452>
55. Campaniello D., Corbo M.R., Sinigaglia M., Speranza B., Racioppo A., Altieri C. **Bevilacqua A.** (2022). How diet and physical activity modulate gut microbiota: evidence and perspectives. *Nutrients*, 14, 2456. <https://doi.org/10.3390/nu14122456>
56. Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R., D'Errico N., **Bevilacqua A.** (2022). A preliminary approach to define the microbiological profile of naturally fermented Peranzana Alta Daunia table olives. *Foods*, 11, 2100. <https://doi.org/10.3390/foods11142100>
57. Patrignani F., Siesto G., Gottardi D., Vigentini I., Toffanin A., Englezos V., Blaiotta G., Grieco F., Lanciotti R., Speranza B., **Bevilacqua A.**, Romano P. (2022). Impact of two commercial *S. cerevisiae* strains on the aroma profiles of different regional musts. *Beverages*, 8, 59, <https://doi.org/10.3390/beverages8040059>
58. Accettulli A., Corbo M.R. Sinigaglia M., Speranza B., Campaniello D., Racioppo A., Altieri C., **Bevilacqua A.** (2022). Psycho-microbiology, a new frontier for probiotics: An exploratory overview. *Microorganisms*, <https://doi.org/10.3390/microorganisms10112141>
59. Siesto G., Corbo M.R., Pietrafesa R., Sinigaglia M., Romano P., **Bevilacqua A.** (2022). Screening of *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* wine yeasts for their decarboxylase activity of amino acids. *Foods*, 11, 3587. <https://doi.org/10.3390/foods11223587>
60. **Bevilacqua A.**, Speranza B., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2023). Using regression and Multifactorial Analysis of Variance to assess the effect of ascorbic, citric, and malic acids on spores and activated spores of *Alicyclobacillus acidoterrestris*. *Food Microbiology*, 110, 104158. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2022.104158>

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità. Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

in fede
Antonio Bevilacqua