

CURRICULUM VITAE TIZIANA DI RENZO

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome, Nome	TIZIANA DI RENZO
Indirizzo	ISA-CNR, VIA ROMA, 64 - 83100, AVELLINO
Telefono	+39 0825 299541
Fax	+39 0825 299641
E-mail	tiziana.direnzo@isa.cnr.it
Website	http://www.cnr.it/people/tiziana.direnzo
ORCID /SCOPUS	0000-0002-6036-3044
Nazionalità	ITALIANA

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a)	01/12/2011 - PRESENTE
Nome del datore di lavoro	Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (CNR-ISA)
Tipo di azienda o settore	Istituto di ricerca pubblico
Funzione o posizione	Ricercatore III livello con contratto a tempo indeterminato (matricola 14557).
Date (da – a)	12/02/2008 – 30/11/2011
Nome del datore di lavoro	Università degli Studi del Molise (Di.S.T.A.A.M)
Funzione o posizione	Titolare Assegno di ricerca sul tema " <i>Selezione di sostanze naturali per la salvaguardia della qualità microbiologica e sensoriale di prodotti carnei fermentati</i> ".

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Periodo (da – a)	28 Gennaio 2008
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi del Molise (Di.S.T.A.A.M)
Qualifica conseguita	Consegue il titolo di Dottore di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" .
Periodo (da – a)	7 Novembre 2005
Nome e tipo di istituto di istruzione	Caseificio Bellopede & Golino, Marcianise (CE), nell'ambito del Progetto di formazione " <i>Innovazione Tecnologica della Filiera Bufalina</i> ", approvato e cofinanziato dal MIUR con decreto del 21 Giugno 2004 n° 790/Ric. (Prot. N. 9231/F).
Qualifica conseguita	Consegue il titolo di Assaggiatore di Mozzarella di Bufala dopo aver frequentato con profitto il corso di formazione " <i>Nuove figure professionali per l'innovazione tecnologica nella filiera bufalina</i> ".
Periodo (da – a)	seconda sessione dell'anno 2005
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi del Molise (Di.S.T.A.A.M)
Qualifica conseguita	Consegue l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare .
Periodo (da – a)	15/12/2003 - 31/10/2004
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi del Molise (Di.S.T.A.A.M)
Qualifica conseguita	Titolare di una Borsa di studio "post lauream" sul tema " <i>Caratterizzazione di microrganismi utili, responsabili della maturazione di insaccati tradizionali</i> ".
Periodo (da – a)	3/12/2003
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi del Molise
Funzione o posizione	Consegue la Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con voti 110/110 e lode.

Periodo (da – a) **Anno scolastico 1997/1998**
 Nome e tipo di istituto di istruzione Liceo Scientifico Statale “G. Rummo” di Benevento
 Funzione o posizione Consegue la **Maturità Scientifica** con voti 60/60.

MADRELINGUA	ITALIANO
<i>ALTRE LINGUE</i>	INGLESE
Lettura	Buona
Scrittura	Buona
Espressione orale	Sufficiente

FORMAZIONE

(principale)

14-15 Dicembre 2021	Corso di formazione: “Horizon Europe dalla stesura della proposta alla valorizzazione dei risultati di progetto”.
18 Novembre 2021	“Utilizzo dell’analizzatore automatico RIDA@CUBE SCAN per l’analisi di zuccheri e acidi organici”
10 e 17 Novembre 2020	Corso di formazione su problemi inerenti la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro per i preposti degli Istituti del CNR - Modulo II e Modulo III
22 Ottobre 2020	Corso di formazione su problemi inerenti la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro per i preposti degli Istituti del CNR - Modulo I
1 Ottobre 2020	Il codice di comportamento dei dipendenti pubblici

CAPACITÀ ORGANIZZATIVE

(principali)

03/06/2014 – Presente	Responsabile del Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti 2 dell’Istituto di Scienze dell’Alimentazione del CNR di Avellino.
2011- Presente	Partecipazione in qualità di componente del comitato scientifico e/o organizzatore di numerosi convegni scientifici.
Anno accademico 2003-2004- Presente	E’ correlatrice di 27 tesi di laurea ed è co-tutor di una tesi di dottorato.

Attività di ricerca/Progetti

(Principali)

Le attività di ricerca, condotte anche in collaborazione con altri istituti di ricerca Italiani ed esteri, riguardano principalmente temi inerenti la microbiologia degli alimenti, con particolare attenzione ai prodotti tradizionali, alle colture starter e all’evoluzione delle caratteristiche microbiologiche durante la produzione e la conservazione di differenti prodotti alimentari freschi e fermentati. Il campo di ricerca è anche indirizzato allo studio dei batteri probiotici, alla loro resistenza agli stress gastrointestinali e di produzione e alle loro attività sulla salute. Altre attività riguardano lo studio di nuovi strumenti per il miglioramento della shelf life degli alimenti freschi. Gli studi sono condotti con tecniche microbiologiche convenzionali (metodi coltura dipendenti) e tecniche biomolecolari avanzate quali: Polymerase Chain Reaction-Denaturing Gradient Gel Electrophoresis (PCR-DGGE), Randomly Amplified Polymorphic DNA Analysis (RAPD)-PCR, sequenziamento dell’rRNA 16S, Real-time PCR. È stata responsabile scientifico per l’Istituto di Scienze dell’Alimentazione del CNR di due progetti PSR 2007-2013 Regione Campania che si sono occupati rispettivamente del miglioramento del succo di frutta tradizionale (Progetto - DERFRAM) e della produzione di alimenti funzionali a base di Quinoa (*Chenopodium quinoa* willd.) (Progetto - QUINOAFELIX).

Dal 2007 ad oggi è stata coinvolta, in qualità di partecipante a numerosi progetti di ricerca nazionali ed europei. In particolare, negli anni 2008-2010 ha preso parte alle attività del PROGETTO EUROPEO VI PROGRAMMA QUADRO dal titolo “NOvel Vegetal-based Extracts Additives for CHEMical-Free FOOD (NOCHEMFOOD) - Contratto n. FOOD-CT-2006-023060”.

Produzione scientifica

24 Pubblicazioni in Riviste Scientifiche Internazionali (ISI WoS)

10 Articoli in riviste scientifiche nazionali o in riviste non ISI

60 abstracts in Congressi Nazionali e Internazionali

Avellino, 18/02/2022

Pubblicazioni (principali)

- Tremonte P., Succi M., Reale A., **Di Renzo T.**, Sorrentino E. and Coppola R. (2007) Interactions between strains of *Staphylococcus xylosus* and *Kocuria varians* isolated from fermented meats. *Journal of Applied Microbiology*, 103: 743-751. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2672.2007.03315.x>
- Tremonte P., Reale A., **Di Renzo T.**, Tipaldi L., Di Luccia A., Coppola R., Sorrentino E., Succi M. (2010) Interactions between *Lactobacillus sakei* and CNC (*Staphylococcus xylosus* and *Kocuria varians*) and their influence on proteolytic activity. *Letters Applied Microbiology*, 51(5): 586-94. <https://doi.org/10.1111/j.1472-765X.2010.02939.x>
- Reale A., **Di Renzo T.**, Succi M., Tremonte P., Coppola R., Sorrentino E. (2011) Identification of lactobacilli isolated in traditional ripe wheat sourdoughs by using molecular methods. *World J. Microbiol. Biotechnol.*, 27: 237–244. DOI 10.1007/s11274-010-0448-x.
- Sorrentino E., Reale A., Tremonte P., Maiuro L., Succi M., Tipaldi L., **Di Renzo T.**, Pannella G., Coppola R. (2013) *Lactobacillus plantarum* 29 inhibits *Penicillium* spp. involved in the spoilage of black truffles (*Tuber aestivum*). *Journal of Food Science*, M1-M7. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12171>
- Reale A., **Di Renzo T.**, Succi M., Tremonte P., Coppola R., Sorrentino E. (2013) Microbiological and fermentative properties of baker's yeast starter used in breadmaking. *Journal of Food Science*, 78 (8), M1224-M1231. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12206>
- Succi M., Sorrentino E., **Di Renzo T.**, Tremonte P., Reale A., Tipaldi L., Pannella G., Russo A., Coppola R. (2014) Lactic Acid Bacteria in Pharmaceutical Formulations: Presence and Viability of "Healthy Microorganisms". *Journal of Pharmacy and Nutrition Sciences*, 4, 66-75.
- Rossi F., **Di Renzo T.**, Preziuso M., Zotta T., Iacumin L., Coppola R., Reale A. (2014) Survey of antibiotic resistance traits in strains of *Lactobacillus casei/paracasei/rhamnosus*. *Annals of Microbiology*, 65 (3) 1763-1769. DOI 10.1007/s13213-014-1015-8
- 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. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.10.022>
- Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., Tipaldi L., Pannella G., Ibanez E., Mendiola J.A., **Di Renzo T.**, Reale A., Coppola R. (2016) Antimicrobial Effect of *Malpighia Punicifolia* and Extension of Water Buffalo Steak Shelf-Life. *Journal of Food Science*, 81 (1): M97-M105. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13141>
- 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-type cheese. *International Dairy Journal*, 63: 78-87. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2016.08.005>

- Reale A., **Di Renzo T.**, Zotta, T., Preziuso M., Boscaino F., Ianniello R., Storti L.V., Tremonte P., Coppola R. (2016) Effect of respirative cultures of *Lactobacillus casei* on model sourdough fermentation. *LWT - Food Science and Technology*, 73: 622-629. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.06.065>
- **Di Renzo T.**, Reale A., Boscaino F., Messia M.C. (2018) Flavoring Production in Kamut®, Quinoa and Wheat Doughs Fermented by *Lactobacillus paracasei*, *Lactobacillus plantarum*, and *Lactobacillus brevis*: A SPME-GC/MS Study. *Frontiers in Microbiology*, 9: 1-13. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2018.00429>
- Reale A., **Di Renzo T.**, Preziuso M., Panfilì G., Cipriano L., Messia M.C. (2019) Stabilization of sourdough starter by spray drying technique: New breadmaking perspective, *LWT – Food Science and Technology*, 99: 468-475. doi: 10.1016/j.lwt.2018.10.016
- Reale A., **Di Renzo T.**, Boscaino F., Nazzaro F., Fratianni F., Aponte M. (2019) Lactic acid bacteria biota and aroma profile of Italian traditional sourdoughs from the Irpinian area in Italy. *Frontiers in Microbiology*, 10, 1621. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.01621>
- Reale, A., **Di Renzo T.**, Coppola R. (2019). Factors affecting viability of selected probiotics during cheese-making of pasta filata dairy products obtained by direct-to-vat inoculation system. *LWT - Food Science and Technology*, 110, 108476. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108476>
- Reale A., **Di Renzo T.**, Russo A., Niro S., Ottobrino A., Pellicano M.P. (2020) Production of low-calorie apricot nectar sweetened with stevia: Impact on qualitative, sensory, and nutritional profiles. *Food Science and Nutrition*, 8, (4), 1837 – 1847. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1464>
- Belleggia L., Ferrocino I., Reale A., Boscaino F., **Di Renzo T.**, Corvaglia M.R., Coccolin L., Milanović V., Cardinali F., Garofalo C., Clementi F., Aquilanti L., Osimani A. (2020) Portuguese cacholeira blood sausage: A first taste of its microbiota and volatile organic compounds. *Food Research International*, 136, 109567. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109567>
- Reale A., Zotta T., Ianniello R.G., Mamone G., **Di Renzo T.** (2020) Selection criteria of lactic acid bacteria to be used as starter for sweet and salty leavened baked products. *LWT - Food Science and Technology*, 133, 110092. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110092>
- Maoloni A., Milanović V., Osimani A., Cardinali F., Garofalo C., Belleggia L., Foligni R., Mannozi C., Mozzona M., Cirilini M., Spaggiari M., Reale A., Boscaino F., **Di Renzo T.**, Naceur Haouet M., Staccini B., Di Bella S., Aquilanti L. (2021) Exploitation of sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) for manufacturing of novel high-value fermented preserves. *Food and Bioprocess Technology*, 127, 174-197. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2021.03.001>
- Cofelice M., Cinelli G., Lopez F., **Di Renzo T.**, Coppola R., Reale A. (2021) Alginate-assisted lemongrass (*Cymbopogon nardus*) essential oil dispersions for antifungal activity. *Foods*, 10(7), 1528. <https://doi.org/10.3390/foods10071528>
- Reale, A., Di Stasio L., **Di Renzo T.**, De Caro S., Ferranti P., Picariello G., Addeo F., Mamone G. (2021). Bacteria do it better! Proteomics suggests the molecular basis for improved digestibility of sourdough products. *Food Chemistry*, 359, 129955. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129955>
- Pajohi Alamoti M., Bazargani-Gilani B., Mahmoudi R., Reale A., Pakbin B., **Di Renzo T.**, Kaboudari A. (2022) Essential Oils from Indigenous Iranian Plants: A Natural Weapon vs. Multidrug-Resistant *Escherichia coli*. *Microorganisms*, 10, 109. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10010109>.
- Belleggia L., Ferrocino I., Reale A., Naceur Haouet M., Corvaglia M.R., Milanović V., Boscaino F., **Di Renzo T.**, Di Bella S., Borghi M., Farneti D., Cesaro C., Garofalo C., Cardinali F., Aquilanti L., Musari E., Coccolin L., Osimani A. (2022) Unravelling microbial populations and volatile organic compounds of artisan fermented liver sausages manufactured in Central Italy. *Food Research International*, FRIN_111019.