



PERSONAL INFORMATION

Name, Surname	Anna Reale
Place and Date of birth	Campobasso, November 3, 1976
Telephone (office)	+390825299541
Fax	+390825781585
E-mail	anna.reale@isa.cnr.it
Sito web/Website	http://www.isa.cnr.it
Nationality	Italian

CURRENT POSITION

From 3/10/2011 until present	Researcher (MATRICOLA N.14371) Institute of Food Science of Council National Research, ISA-CNR Via Roma n. 64, 83100 AVELLINO
------------------------------	--

WORK EXPERIENCE

From 16.11.2010 to 1.10.2011	Temporary researcher , Agrary Microbiology (AGR16) Department of Science and Technology of Agricultural Food, Environmental and Microbiology, University of Molise, Campobasso.
15.1.2007 31.07.2010	Research Fellow . Research activity: “New tools to improve the shelf-life of fish” Department of Science and Technology of Agricultural Food, Environmental and Microbiology, University of Molise, Campobasso.

EDUCATION AND TRAINING

From 25.6.2007 to 28.6.2007	Editing Stage in “Scientific Argumentation in Research Papers”, teacher Dr Sandra J. Oster, Department of Food and Agrary, University of Modena and Reggio Emilia.
From 1.12.2005 to 30.11.2006	Postdoctorate fellow . Research activity: “Selection and use of microorganisms in meat production”, Department of Science and Technology of Agricultural Food, Environmental and Microbiology, University of Molise, Campobasso.
From 04.05.2005 to 03.11.2005	Fellowship at the Institute Federal Research Centre for Nutrition and Food Location Karlsruhe, Karlsruhe – Germania. Research activity: “Study of phytase activity in bacteria of food interest”.
January 2005	PhD in Biotechnology of Food, Department of Science and Technology of Agricultural Food, Environmental and Microbiology, University of Molise,

	Campobasso.
From 08.7.2001 to 26.7.2001 and from 01.10.2001 to 10.10.2001 2001	Formative Stage , Laboratory of Biotechnology of Veneto Agricoltura – Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Thiene (VI),. Activities: “Biomolecular techniques for identification of lactic acid bacteria and yeasts”.
From 21.12.2000 to 20.12.2001	Post-lauream Fellowship . Project POM B22 “Biotecnologie per la valorizzazione di prodotti da forno tipici dell’Italia meridionale mediante un’individuazione dei fattori che ne determinano la specificità organolettica, biologica e nutrizionale”, Department of Science and Technology of Agricultural Food, Environmental and Microbiology, University of Molise, Campobasso
2000	Degree in Science and Technology of Food at the University of Molise (110/110 cum laude).
1994-1995	High school leaving Qualification in classical studies , Liceo Classico “M. Pagano”, Campobasso

TEACHING ACTIVITY

Academic year 2010-2011	Contract professor in “Microbiology of cereal and bakery products”, Department of Science and Technology of Agricultural Food, Environmental and Microbiology, University of Molise, Campobasso
Academic year 2009-2010	Contract professor in “Microbiology of cereal and bakery products”, Department of Science and Technology of Agricultural Food, Environmental and Microbiology, University of Molise, Campobasso
Academic year 2008-2009	Contract professor in “Microbiology of cereal and bakery products”, Department of Science and Technology of Agricultural Food, Environmental and Microbiology, University of Molise, Campobasso
Academic year 2007-2008	Contract professor in “Microbiology of bakery products”, Department of Science and Technology of Agricultural Food, Environmental and Microbiology, University of Molise, Campobasso
Academic year 2006-2007	Contract professor in “Microbiology of bakery products”, Department of Science and Technology of Agricultural Food, Environmental and Microbiology, University of Molise, Campobasso
Academic year 2005-2006	Contract professor in “Microbiology of bakery products”, Department of Science and Technology of Agricultural Food, Environmental and Microbiology, University of Molise, Campobasso
Academic year 2004-2005	Contract professor in “Microbiology of bakery products”, Department of Science and Technology of Agricultural Food, Environmental and Microbiology, University of Molise, Campobasso
From 2001 to 2004	Teaching assistant for Agrary Microbiology Courses, Department of Science and Technology of Agricultural Food and Microbiology, University of Molise, Campobasso
From 2001 until present	Assistant supervisor of more than 30 thesis

RESEARCH ACTIVITIES

The scientific activity deals with the following topics:

- Identification by PCR-based techniques and characterization of LAB and Yeast communities isolated from fermented foods (sourdoughs, dairy products, fermented meats, acid and alcoholic fermented beverages);
 - Study of stress response in LAB during food processing and transit through the gastro-intestinal tract;
 - Study of potential probiotic characteristics of lactic acid bacteria strains.
 - Formulation of food starter cultures,
 - Study of novel tools for the improvement of the shelf-life of fresh foods (biotechnological approaches and packaging techniques).
-

RESEARCH PROJECTS

She takes part to the following projects:

FIRB 2010, n. RBF107VML, entitled “Genetic and physiological basis of aerobic metabolism in *Lactobacillus rhamnosus* e *Lactobacillus paracasei*: basic and applied aspects. She is scientific responsible for the University of Molise UNIT. This project was funded by the MIUR (Italian Ministry of Education, Universities and Research).

QUALIFORM, MIS 124 Basilicata Region, PSR2007-2013, entitled “Strategie ecosostenibili per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di qualità”. She is scientific responsible for the Institute of Food Science UNIT.

CASTALEA, MIS 124 Campania Region, PSR2007-2013, entitled “Protezione delle castagne dai danni causati dai Lepidotteri Tortricidi (*Cydia*); valutazione della qualità e della sicurezza del prodotto”. She is scientific responsible for the Institute of Food Science UNIT.

PROCAST, MIS 124 Campania Region, PSR2007-2013, entitled “Protezione e salvaguardia delle caratteristiche qualitative delle castagne infestate dal Coleottero Balanino mediante interventi in campo e post-raccolta”. She is scientific responsible for the Institute of Food Science UNIT.

BIOCINICAST, MIS 124 Campania Region, PSR2007-2013, entitled “Protezione e salvaguardia delle caratteristiche qualitative delle castagne infestate dal Coleottero Balanino mediante interventi in campo e post-raccolta”. She is scientific responsible for the Institute of Food Science UNIT.

IRPINIA IN FERMENTO, Scientific Responsible for the Institute of Food Science. Project funded by the Provincia di Avellino.

INTERFORM, MIS 124 Campania Region, PSR2007-2013, entitled “Interventi tecnologici per l’innovazione e la diversificazione della produzione di formaggio bovino in Irpinia.

TICASTAQUAL, MIS 124 Campania Region, PSR2007-2013, entitled “Tecniche innovative per una castagna di qualità”.

CISIA "Conoscenze integrate per sostenibilità ed innovazione del Made in Italy Agroalimentare" entitled **PROFETIC** “Miglioramento della qualità di Prodotti Fermentati Tipici della Campania.

INTERREGG O.A.S.I.S. (*Open Adriatic Sea Integrated System*) - NPPA - Cards – Phare.

PROFSICURI: PROGRAMMA DI RICERCA SETTORE 2: AGROBIOTECNOLOGIE, QUALITA, SALUBRITA E SICUREZZA

DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE. TRATTAMENTO, CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA DI PRODOTTI FRESCHI E/O TRASFORMATI (Legge 449/97). PROGETTO: "Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, salubrità e sicurezza;
PRIN 2005: "Ottimizzazione del processo di trasformazione e conservazione di carni bufaline e individuazione di marcatori che testimoniano la qualità"
PRIN 2002: "Attività enzimatiche espresse dalla microflora specifica in prodotti carnei artigianali fermentati";
POM B22 "Biotecnologie per la valorizzazione dei prodotti da forno tipici dell'Italia meridionale mediante l'individuazione dei fattori che ne determinano la specificità biologica, organolettica e nutrizionale". Finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e

SCIENTIFIC PUBLICATIONS

INTERNATIONAL PAPER OR PAPER WITH IMPACT FACTOR

1. **Reale A**, Di Renzo T, Rossi F, Zotta T, Iacumin L, Preziuso M, Parente E, Sorrentino E, Coppola R (2014) Tolerance of *Lactobacillus casei*, *L. paracasei* and *L. rhamnosus* strains to stress factors encountered in food processing and in the gastro-intestinal tract. *LWT - Food Science and Technology*, <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.10.022>.
2. Rossi F, Di Renzo T, Preziuso M, Zotta T, Iacumin L, Coppola R, **Reale A*** Survey of antibiotic resistance traits in strains of *Lactobacillus casei/paracasei/rhamnosus*. *Annals of Microbiology* (In press) doi:10.1007/s13213-014-1015-8.
3. Zotta T, Ricciardi A, Ianniello RG, 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.
4. Iacumin L, Ginaldi F, Manzano M, Anastasi V, **Reale A**, Zotta T, Rossi F, Coppola R, Comi G. (2015) High resolution melting analysis (HRM) as a new tool for the identification of species belonging to the *Lactobacillus casei* group and comparison with species-specific PCRs and multiplex PCR. *Food Microbiology* 46, 357-367. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2014.08.007>.
5. Ianniello RG, Ricciardi A, Parente E, Tramutola A, **Reale A**, Zotta T (2014) Aeration and supplementation with heme and menaquinone affect survival to stresses and antioxidant capability of *Lactobacillus casei* strains. *LWT - Food Science and Technology*, <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.10.020>.
6. 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. *Journal of Food Science*, 78, p. M1188-M1194, ISSN: 0022-1147, doi: 10.1111/1750-3841.12171.
7. 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*, 1-10.
8. **Reale A.**, T Di Renzo, M Succi, P Tremonte, R Coppola, E Sorrentino

-
- (2013) Microbiological and Fermentative Properties of Baker's Yeast Starter Used in Breadmaking. *Journal of food science* 78 (8), M1224-M1231.
9. M. Mariani, **Reale A.**, M. Nazzaro, T. Di Renzo, R. Coppola, M.G. Volpe (2013) Valutazione del profilo acidico e della qualità microbiologica di alimenti per l'infanzia. *Industrie Alimentari – LII*, Febbraio – pgg. 29-35.
 10. **Reale A.**, Amadoro C., Di Renzo T., Tremonte P., Succi M., Di Rienzo M., Tipaldi L., Pannella G., Coppola R., Sorrentino E. (2013) Chitosano, ultrasuoni e atmosfera modificata per la conservazione del tartufo nero (*Tuber aestivum* Vitt.) fresco. *Industrie Alimentari*, LII: maggio, 25-32. ISSN: 0019-901X.
 11. **Reale A.**, Tremonte P., Succi M., Di Renzo T., Capilongo V., Tipaldi L., Pannella G., Rosato MP., Iaffaldano N., Coppola R., Sorrentino E., (2011) Impiego di chitosano per la salvaguardia della freschezza di filetti di spigola (*dicentrarchus labrax*) *Industrie Alimentari - L* settembre – 13- 20.
 12. Amadoro C., Di Renzo T., Tremonte P., **Reale A.**, Messia C., Capilongo V., Colavita G. (2011) Influenza della tecnologia di produzione sulle caratteristiche chimiche, tecnologiche e microbiologiche della “ventricina del vastese”. *Industrie alimentari* 509, 20-28.
 13. **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.
 14. 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. *Lett. Appl. Microbiol.* 51, 5, 586-594.
 15. Iaffaldano N., **Reale A.**, Sorrentino E., Coppola R., Di Iorio M., Rosato M.P. (2010) Risk of *Salmonella* transmission via cryopreserved semen in turkey flocks. *Poultry Science* Sep;89 (9):1975-80.
 16. Comi G., **Reale A.**, Giusto C., Tremonte P., Iacumin L., Succi M., Manzano M., Di Renzo T., Coppola R., Sorrentino E. (2010) Valutazione della shelf-life di tartufo nero (*Tuber aestivum* Vitt.) conservato in differenti modalità. *Industrie Alimentari*.n.49, Aprile, 28-34.
 17. **Reale A.**, Sorrentino E., Iacumin L., Tremonte P., Manzano M., Maiuro L., Comi G., Coppola R., Succi M. (2009) Irradiation treatments to improve the shelf life of fresh black truffles (truffles preservation by gamma-rays). *Journal of Food Science*, Vol. 74, 4, M196-M200.
 18. **Reale A.**, Sorrentino E., Iaffaldano N., Rosato M.P., Ragni P., Coppola R., Capitani D., Sobolev A.P., Tremonte P., Succi M., Mannina L. (2008) Effects of ionizing radiation and modified atmosphere packaging on the shelf life of aqua-cultured sea bass (*Dicentrarchus labrax*). *World J. Microbiol. Biotechnol.* 24:2757-2765.
 19. Mannina L., Sobolev AP., Capitani D., Iaffaldano N., Rosato MP., Ragni P., **Reale A.**, Sorrentino E., D'Amico I., Coppola R. (2008) NMR metabolic profiling of organic and aqueous sea bass extracts: implications in the discrimination of wild and cultured sea bass, *Talanta* 77, 433-444.
 20. Tremonte P., Succi M., **Reale A.**, Di Renzo T., Sorrentino E., Coppola R. (2007) Interactions between strains of *Staphylococcus xylosus* and *Kocuria varians* isolated from fermented meats. *Journal of Applied Microbiology* 103: 743-751.

21. **Reale A.**, Konietzny U., Coppola R., Sorrentino E., Greiner R. (2007) The importance of lactic acid bacteria for phytate degradation during cereal dough fermentation J. Agric. Food Chem. 55, 2993-2997.
22. Nazzaro F., Fratianni F., Picarello G., Coppola R., **Reale A.**, Di Luccia A. (2007) Evaluation of gamma rays influence on some biochemical and microbiological aspects in black truffles. Food Chemistry, 103, 344-354.
23. Sorrentino E., Tremonte P., Capobianco F., Succi M., **Reale A.**, Di Renzo T., Coppola R. (2007) Rapporti di interazione tra microrganismi di interesse tecnologico isolati da soppressata molisana. Industrie Alimentari, 46, 633-636.
24. Succi M., Tremonte P., **Reale A.**, Sorrentino E., Coppola R. (2007) Preservation by freezing of potentially probiotic strains of *Lactobacillus rhamnosus*. Annals of Microbiology, 57 (4) 537-544.
25. Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., **Reale A.**, Maiorano G., Coppola R. (2005). Shelf-life of fresh sausages stored under modified atmospheres. Journal of Food Protection 68: 2686-2692.
26. Tremonte P., **Reale A.**, Coppola R., Succi M. (2005) Indagini preliminari sulle caratteristiche microbiologiche della "ventricina". Industrie Alimentari, 44, 753-757.
27. Succi M., Tremonte P., **Reale A.**, Sorrentino E., Grazia L., Pacifico S., Coppola R. (2005) Bile salt and acid tolerance of *Lactobacillus rhamnosus* strains isolated from Parmigiano Reggiano cheese. FEMS Microbiology Letters 244,129-137.
28. **Reale A.**, Tremonte P., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2005) Exploration of lactic acid bacteria ecosystem of sourdoughs from the Molise region. Annals of Microbiology, 55,1, 17-22.
29. Coppola R., Succi M., Tremonte P., **Reale A.**, Salzano G., Sorrentino E. (2005) Antibiotic susceptibility of *Lactobacillus rhamnosus* strains isolated from Parmigiano Reggiano cheese. Lait, 85 193-204.
30. **Reale A.**, Mannina L., Tremonte P., Sobolev A.P., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2004) Phytate degradation by lactic acid bacteria and yeasts during the wholemeal dough fermentation: a ³¹P NMR study. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 52, 20, 6300-6305.
31. Succi M., **Reale A.**, Andrighetto C., Lombardi A., Sorrentino E., Coppola R. (2003) Presence of yeasts in southern Italian sourdough from *Triticum aestivum* flour. FEMS Microbiology Letters, 225, 143-148.
32. **Reale A.**, Torelli M., Romano C., Sorrentino E., Grazia L., Coppola R. (2001). La qualità microbiologica nella produzione di pizze. Industrie Alimentari XL, Novembre, pg 1213-1215.

NATIONAL PAPER OR PAPER WITHOUT IMPACT FACTOR

1. Di Stasio M., Moccia S., **Reale A.**, Volpe MG (2013) Gomme da masticare con ingredienti bioattivi per la prevenzione della patologia cariosa - Alimenti Funzionali – V- Ottobre.
2. Pannella G., Tiplaldi L., Succi M., Iorizzo M., Di Renzo T., **Reale A.**, Sorrentino E., Coppola R., Tremonte P. (2012) Valutazione di parametri di qualità di birre artigianaliprodotte in Italia Industrie delle Bevande - XLI agosto.
3. Coppola R., Succi M., Pacifico S., Tremonte P., **Reale A.**, Sorrentino E. (2006) Caratterizzazione microbiologica di un formaggio della tradizione irpina: il pecorino carmasciano. Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia 57, 3,

4. Nazzaro F., Fratianni F., Sorrentino E., **Reale A.**, Coppola R., Di Luccia A. (2004) Studio del profilo proteico e delle caratteristiche microbiologiche di tartufi trattati con raggi gamma. In: Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, Vol VI, (Chiriotti Ed.) pg. 455-461.
5. **Reale A.**, Coppola R., Cipriano L., d'Acerno A., Sorrentino A., Addeo, F. (2003) Analisi digitale dell'immagine di pani prodotti con differenti starter microbici e tecnologie di cottura. *Ingredienti alimentari*, Anno 2 –numero 3 (8), pg. 6-8.
6. **Reale A.**, Coppola R., Cipriano L., d'Acerno A., Sorrentino A., Addeo, F. (2003) Analisi digitale dell'immagine di pani prodotti con differenti starter microbici e tecnologie di cottura. *Tecnica Molitoria*, Anno 54 –numero 7, pg. 712-717.
7. Coppola R., Sorrentino A., Succi M., **Reale A.**, Torelli M., Sorrentino E., Grazia L. *Alla scoperta del pane*. In LE COLLINE DEL PANE - Quaderno divulgativo dell'E.R.S.A.Molise/n.19/2001, pg. 8-26.

BOOKS AND OTHER

1. Sorrentino E., tremonte P., **Reale A.**, Succi M. (2014) Microbiological analysis in milk and meat. In: *Biotechnology and Animal Food Quality Part IV*, pg. 137-151. ISBN 978-80-552-1198-5.
2. Coppola R., **Reale A.** (2010) Il rafforzamento dei prodotti lievitati da forno e le tecniche di confezionamento. In: *Biotecnologia dei prodotti lievitati da forno* a cura di M. Gobbetti e A. Corsetti (Ed. Ambrosiana) pg. 229-242.
3. Coppola R., **Reale A.** (2007) *Il Pane* In: *La microbiologia applicata alle industrie alimentari*, a cura di Cocolin e Comi (Ed. Aracne) pg. 551-612.
4. Coppola R., Sorrentino E., **Reale A.** Guida pratica per la pronta rilevazione della freschezza del pesce. Opuscolo realizzato nell'ambito del progetto O.A.S.I.S. INTERREG TRANSFRONTALIERO ADRIATICO. June 2007.

PROCEEDINGS/ABSTRACT IN NATIONAL AND INTERNATIONAL WORKSHOP

1. **Reale A.**, Di Renzo T., Preziuso M., Succi M., Tremonte P., Sorrentino E., Coppola R. (2014) Sviluppo di formaggi a pasta filata ad elevata valenza salutistica. In atti del Convegno QUALIFORM? Strategie eco sostenibili per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di alta qualità, October 3 2014, pg. 114-118.
2. **Reale A.**, Di Renzo T., Preziuso M., Ialicicco M., Sacco E., Storti V., Lopez F., Messia MC, Coppola R. (2014) Impiego di atmosfere protettive per il prolungamento della shelf-life di prodotti lattiero-caseari freschi. In atti del Convegno QUALIFORM “Strategie eco sostenibili per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di alta qualità”, October 3 2014, pg. 119-123.
3. **Reale A.**, Di Renzo T., Rossi F., Boscaino F., Preziuso M., Tremonte P., Sorrentino E., Coppola R. Effetto di batteri lattici sulle caratteristiche qualitative di impasti ottenuti con farine di frumento, quinoa e kamut. In: atti del 9° Convegno AISTEC Un mondo di cereali, potenzialità e sfide, Bergamo 12-14 Giugno 2013, pg. 242-246.
4. **Reale A.**, Di Renzo T, Rossi F, Preziuso M, Zotta T, Iacumin L, Coppola R Diversity in tolerance to different physicochemical stresses in bacteria of the *L. casei* group. In: *Microbial Interactions in Complex Ecosystems 2nd International Conference on Microbial Diversity*, Torino, October 23-25, 2013.

-
5. Catalano P, Tremonte P, **Reale A**, Tipaldi L, Pannella G, Di Renzo T, Succi M, La Fianza G, Giametta F, Sorrentino E. (2013) Modified Atmosphere Packaging, Ultrasound And Chitosan Effect Of Co-treatments On The Shelf-life Of Black Truffle (*Tuber aestivum*). In: International Controlled & Modified Atmosphere Research Conference, CAMA. Trani, June 3-7 2013.
 6. Di Stasio M, Moccia S, **Reale A**, Volpe MG. (2013) Formulazione di gomme da masticare contenenti ingredienti bioattivi In: 11° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli alimenti (CISETA), Fiera Milano, 21-22 maggio.
 7. Di Renzo T, **Reale A**, Tremonte P, Sorrentino E, Coppola R, Rossi M, Succi M (2012). Gastro-intestinal stress tolerance of lactic acid bacteria from commercial milk -based probiotic drinks. In: Conference Proceedings 35th International Congress of the Society for Microbial Ecology and Disease (SOMED). Valencia - Spain, 15-17 May 2012.
 8. Rossi F, Iacumin L, Siano F, Coppola R, **Reale A*** *L. paracasei* in sourdough: growth, acidifying capability, and VOCs production in different acidity values and temperatures. In: V Symposium on Sourdough Cereal Fermentation for Future Foods 2012 Helsinki Finland p. 103.
 9. Succi M, Tremonte P, **Reale A**, Pannella G, Tipaldi L, Di Renzo T, Ievoli C, Coppola R, Sorrentino E (2013). Caratteristiche microbiologiche del Pane di Montecalvo Irpino. Convegno AISTEC 2013 Un mondo di cereali. Potenzialità e sfide, Bergamo, 12-14 Giugno.
 10. Lucilla I, Marisa M, **Reale A**, Rossi F, Bricchese R, Comi G Rapid molecular identification of *Lactobacillus casei* group species by use of real-time PCR and High-Resolution Melting (HRM) analysis. In: 23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro2012 Global Issues in Food Microbiology 3-7 September, 2012 ISTANBUL-TURKEY, pg. 579.
 11. **Reale A**, Rossi F, Facchiano A, Iacumin L, Di Renzo T, Coppola R. In silico evaluation of the stress response in the *Lactobacillus casei* group through the analysis of chaperone encoding-gene and structure stability of small heat shock proteins. In: 23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro2012 Global Issues in Food Microbiology 3-7 September, 2012 ISTANBUL-TURKEY, pg. 578.
 12. Pannella G, Succi M, Tremonte P, Tipaldi L, Di Renzo T, **Reale A**, Coppola R, Sorrentino E (2012). Effects of different prebiotic dietary fibers on the growth of *Lactobacillus* probiotic strains. 5th International Dietary Fibre Conference, Roma, 7-9 Maggio.
 13. Succi M, Di Renzo T, Niro S, Tremonte P, Panfili G, **Reale A**, Coppola R, Sorrentino E. Chemical and microbiological features of Caciocavallo cheese produced in the PDO area of Caciocavallo Silano. VI Cheese Art Edition 2012, Ragusa, 27-29 gennaio 2012.
 14. Tipaldi L., Di Renzo T., Succi M., Tremonte P., **Reale A.**, Pannella G., Sorrentino E., Coppola R. (2011) Antimicrobial activity of phenolic compounds. In Atti del "4th Congress of European Microbiologists", Geneva, Switzerland, June 26- 30 2011.
 15. Tremonte P., Tipaldi L., Di Renzo T., Succi M., **Reale A.**, Pannella G., Coppola R., Sorrentino E., (2011) Protein expression of *Listeria innocua* in presence of different vegetal extracts. In Atti del "4th Congress of European Microbiologists", Geneva, Switzerland, June 26- 30 2011.
 16. Tremonte P., Pannella G., Di Renzo T., Succi M., **Reale A.**, Tipaldi L.,

-
- Coppola R., Sorrentino E., (2011) Inhibition of food-related microorganisms by *Lactobacillus plantarum*. In Atti del “4th Congress of European Microbiologists”, Geneva, Switzerland, June 26- 30 2011.
17. Di Renzo T., Pannella G., Tremonte P., **Reale A.**, Tipaldi L., Sorrentino E., Coppola R., Succi M., (2011) Growth of *Lactobacillus* GG and *Lactobacillus paracasei* f19 in the presence of prebiotic. In Atti del “4th Congress of European Microbiologists”, Geneva, Switzerland, June 26- 30.
18. Tipaldi L., Di Renzo T., Tremonte P., Succi M., **Reale A.**, Pannella G., Sorrentino E., Coppola R. (2011) Extract of *Malpighia punicifolia* as preservative agent in fresh buffalo Steaks. In Atti del “4th Congress of European Microbiologists”, Geneva, Switzerland, June 26- 30 2011.
19. Di Renzo T., Succi M., Tremonte P., Tipaldi L., Pannella G., Coppola R., Sorrentino E., **Reale A.**, (2011) Evaluation of microbiological and technological features of Commercial baker's yeasts. In Atti del “4th Congress of European Microbiologists”, Geneva, Switzerland, June 26- 30.
20. Sorrentino E., Di Renzo T., Succi M., **Reale A.**, Tremonte P., Coppola R., Salimei E., Colavita G. (2010). Microbiological characteristics of raw ass's milk: manual v. machine milking. In: Book of Abstracts of the 61st Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Heraklion - Greece, 23-27 Agosto Wageningen Academic Publishers, 16, 44.
21. Di Renzo T., Grasso ML., Niro S., **Reale A.**, Tremonte P., Panfili G., Sorrentino E., Coppola R., Succi M. Diversity of Caciocavallo cheese produced in different regions of Southern Italy. In atti del convegno “*Micheese-AS-Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies*” 3-5 Settembre 2009, AVELLINO. pg.44.
22. Di Renzo T., Di Lucci A., Succi M., **Reale A.**, Tremonte P., Trani A., Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. The flavour profile of Mozzarella cheese: natural vs. defined starter cultures. In atti del convegno “*Micheese-AS-Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies*” 3-5 Settembre 2009, AVELLINO. pg.45.
23. Iaffaldano N., **Reale A.**, Sorrentino E., Coppola R., Rosato M.P. (2009). Effect of the pellet cryopreservation method on the post-thaw recovery of Salmonella spp. experimentally inoculated in turkey (*Meleagris gallopavo*) semen. Submitted to XVIII Congresso Nazionale ASPA, Palermo, 9-12 giugno 2009. In: Italian Journal of Animal Science –Vol.8 (Suppl. 2), pg. 813.
24. Iaffaldano N., **Reale A.**, Sorrentino E., Coppola R., Rosato M.P. (2009). Assessment of microbial content of turkey (*Meleagris gallopavo*) semen after cryopreservation by the pellet method. Submitted to XVIII Congresso Nazionale ASPA, Palermo, , 9-12 giugno 2009. In: Italian Journal of Animal Science –Vol.8 (Suppl. 2), pg. 812.
25. Sorrentino E., Pacifico S., Vergalito F., Rosato MP., Iaffaldano N., Reale A., Capilongo V., D'Amico I. Mannina L., Salimei E., Coppola R. (2008) Il Progetto: Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania. In Atti del convegno “Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania, Positano 29 Maggio 2008, pg. 3-7. ISBN: 978-88-901055-5-5.
26. Mannina L., Sobolev AP., Capitani D., Iaffaldano N., Rosato MP, Ragni P., Reale A., D'Amico I., Pacifico S., Coppola R., Sorrentino E. (2008) Profilo metabolico di estratti di spigola (*Dicentrarchus labrax*): implicazioni nella discriminazione tra spigole di allevamento e di mare aperto. In Atti del convegno “Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania,

-
- Positano 29 Maggio 2008, pg. 8-11. ISBN: 978-88-901055-5-5.
27. Salimei E., Pacifico S., **Reale A.**, Amicone V., Rosato MP, Iaffaldano N., Succi MA, Tremante P., Maiuro L., Mannina L., Coppola R., Sorrentino E. (2008) Uso di probiotici come additivi nell'alimentazione della spigola (*Dicentrarchus labrax*): primi risultati sperimentali. In Atti del convegno "Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania, Positano 29 Maggio 2008, pg. 12-16. ISBN: 978-88-901055-5-5.
28. Rosato MP., Iaffaldano N., Pacifico S., **Reale A.**, Mannina L., Sorrentino E. (2008) Studio dei punti critici nella produzione e commercializzazione di spigole di acquacoltura. In Atti del convegno "Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania, Positano 29 Maggio 2008, pg. 17-21. ISBN: 978-88-901055-5-5.
29. Iaffaldano N., Rosato MP, Pacifico S., Mannina L., **Reale A.**, Salimei E., Sorrentino E. (2008) Qualità microbiologica di spigole allevate in Campania: due sistemi di allevamento a confronto. In Atti del convegno "Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania, Positano 29 Maggio 2008, pg. 22-24. ISBN: 978-88-901055-5-5.
30. **Reale A.**, Iaffaldano N., Rosato MP., Tremonte P., Succi M., Goglia C., Capilongo V., Iorizzo M., Coppola R., Sorrentino E. (2008) Impiego di chitosano per la salvaguardia della freschezza di gamberetti freschi. In Atti del convegno "Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania, Positano 29 Maggio 2008, pg. 25-32. ISBN: 978-88-901055-5-5.
31. Tremonte P., **Reale A.**, Succi M., Tipaldi L., Di Renzo T., Sorrentino E., Coppola R. (2008) Potenzialità d'uso di agenti antimicrobici di origine naturale nella preparazione di prodotti carnei. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008, 19-21. ISBN: 978-88-901055-5-5.
32. Tipaldi L., Tremonte P., Lombardi V., Amadoro C., Di Renzo T., **Reale A.**, Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2008) Approcci biotecnologici per la conservazione di carni bufaline. In atti Convegno QUALICIBI. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008, 40-44. ISBN: 978-88-901055-5-5.
33. Succi M., Tremonte P., **Reale A.**, Pannella G., Florio C., D'Amico I., Coppola R., Sorrentino E. (2008) Capacità di sviluppo e specificità del pattern proteico di parete di batteri lattici in presenza di differenti sostanze prebiotiche. In atti Convegno QUALICIBI. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008, 70-74. ISBN: 978-88-901055-5-5.
34. Di Renzo T., Lombardi V., Gammariello D., Succi M., **Reale A.**, Tremonte P., Coppola R., Sorrentino E. (2008) Influenza di differenti modalità di confezionamento sulla shelf-life della mozzarella di bufala. In atti Convegno QUALICIBI. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008, 78-82. ISBN: 978-88-901055-5-5.
35. Lombardi V., Gammariello D., Di Renzo T., Succi M., **Reale A.**, Tremonte P., Panfili G., Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. (2008) Individuazione di opportune modalità di trattamento termico del latte di bufala destinato alla preparazione di mozzarella di bufala. In atti Convegno QUALICIBI. Positano (SA), 28-30 Maggio, 95-98. ISBN: 978-88-901055-5-5.
36. **Reale A.**, Tremonte P., Succi M., Oriente M., Coppola R., Sorrentino E. (2008) *Individuazione di nuove metodologie per la conservazione del tartufo fresco*. In atti Convegno QUALICIBI. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008, 202-204. ISBN: 978-88-901055-5-5.

-
37. Iaffaldano N, Rosato M, Pacifico S, Mannina L, **Reale A**, Salimei E, Sorrentino E (2008) Qualità microbiologica di spigole allevate in Campania: due sistemi di allevamento a confronto. In atti Convegno QUALICIBI. Positano (SA), 28-30 Maggio, 228-230. ISBN: 978-88-901055-5-5.
 38. **Reale A.**, Maiuro L., Tremonte P., Amadoro C., Sorrentino E., Coppola R. (2007) Attività antifungina espressa da batteri lattici isolati da impasti acidi. In Atti del 7° Convegno AISTEC. Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza. Campobasso, 3-5 Ottobre 2007, pg. 65-69.
 39. **Reale A.**, Amadoro C., Tremonte P., Coppola R., Sorrentino E. (2007) Caratteristiche microbiologiche e tecnologiche di lieviti commerciali per panificazione. In Atti: 7° Convegno AISTEC. Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza. Campobasso, 3-5 Ottobre, 93-97.
 40. Colavita G., **Reale A.**, Vergara A., Ciocca R.M. (2007) Caratterizzazione di batteri lattici isolati da orate (*Sparus aurata*) confezionate in atmosfera protettiva. In atti: XVII Convegno Associazione Italiana Veterinari Igienisti: "Rintracciabilità e corretta prassi igienica nella produzione primaria: un'opportunità per il veterinario igienista". Cesenatico, 14-16 Giugno, pg. 253-257.
 41. **Reale A.**, Tremonte P., Sorrentino E., Coppola R., Greiner R. (2006) Role of lactic acid bacteria on phytate degradation in vitro and during cereal dough fermentation. In Atti del 3rd International Symposium on sourdough. From traditional to innovation. BARI, October 25-28, 2006, pg. 101.
 42. Tremonte P., **Reale A.**, Sorrentino E., Succi M., Coppola R. (2005) Attività proteolitica espressa da lieviti e batteri lattici in impasti acidi. In Atti del 6° Convegno AISTEC. Cereali: Biotecnologie e processi innovativi. Una sfida per un mondo in cambiamento. Valenzano, Bari. 16-18 Giugno, pg. 40-44.
 43. **Reale A.**, Mannina L, Tremonte P, Sobolev A, Succi M, Sorrentino E, Coppola R (2005) Attività fitasica espressa da batteri lattici e lieviti durante la fermentazione di impasti di grano tenero: uno studio NMR. In Atti 6° Convegno AISTEC. Cereali: Biotecnologie e processi innovativi. Una sfida per un mondo in cambiamento. Valenzano, Bari. 16-18 Giugno, 34-39.
 44. Sorrentino E., **Reale A.**, Mazzeo A., Coppola R. (2005) MAP e irraggiamento: nuove tecnologie di conservazione per prodotti ittici. In atti del Convegno finale del progetto "Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, sicurezza e salubrità": Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili. Ariano Irpino (AV) 16-19 Marzo 2005, pp. 109-114.
 45. **Reale A.**, Sorrentino E., Maiuro L., Coppola R. (2005) Sviluppo e applicazione di nuove tecnologie di conservazione per tartufi. In atti: Convegno finale progetto "Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, sicurezza e salubrità": Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili. Ariano Irpino (AV) 16-19 Marzo, pp. 132-137.
 46. Tremonte P., **Reale A.**, Coppola R. (2005) Nuove tecnologie per la conservazione di prodotti carnei freschi. In atti: Convegno "Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili". Ariano Irpino (AV) 16-19 Marzo, pp. 153-161.
 47. Iaffaldano N., Rosato M.P., Sorrentino E., **Reale A.**, Gammariello D., Manchisi A. (2005) Cambiamenti qualitativi e shelf-life della spigola (*Dicentrarchus labrax*) sottoposta a differenti strategie di conservazione. In

-
- atti del Convegno: “Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili”. Ariano Irpino (AV) 16-19 Marzo 2005, pp. 231-235.
48. **Reale A.**, Pacifico S., Vergalito F., Romano MC., Tavani G., Sorrentino E. (2005) Valutazione della shelf-life di impasti acidi conservati in differenti condizioni. In atti del Convegno “Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili”. Ariano Irpino (AV) 16-19 Marzo, 356-359.
49. Maiuro, L., **Reale A.**, Gammariello D., Coppola R., Sorrentino E. (2005) SEM: a tool to investigate the microbial contamination of truffles. In Atti del convegno “Technological innovation and enhancement of marginal products”. Foggia 6-8 Aprile 2005, pg.575-580.
50. **Reale A.** (2004) Evaluation of shelf-life of sourdoughs stored in different conditions. In atti: 3rd European young Cereal Scientists and Technologists Workshop The National Food Centre, Dublino 15-16 Luglio, pg. 28.
51. Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., Di Renzo T., **Reale A.**, Maiorano G., Coppola R. (2004) Microbiological quality of fresh meat products stored under modified atmospheres. In Atti del 50th International Congress of Meat Science and Technology, Helsinki, Finlandia, 8-13 Agosto, pg. 174.
52. **Reale A.** (2004) Storage of highly perishable foodstuffs by innovative means. In Atti: 9th Workshop on the Developments in Italian PhD Research in Food Science and Technology. Parma 8-10 Settembre, pg. 260-265.
53. Nazzaro F., Fratianni F., Coppola R., Sorrentino E., **Reale A.**, Di Luccia A. (2003) Studio del profilo proteico e delle caratteristiche microbiologiche di tartufi trattati con raggi gamma. In Atti del 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO), 18-19 Settembre, pg. 23.
54. **Reale A.**, Sorrentino E., Mannina L., Panfili G., Tremonte P., Coppola R. (2003) Proteolytic and Phytasic Activities of lactic acid bacteria and yeasts isolated from artisanal italian sourdoughs. In Atti: II International Symposium on Sourdough. From fundamental to Applications. Brussels, Belgium. 8-11 Ottobre, pg.42.
55. Reale A. (2003) Storage of highly perishable foodstuffs by innovative means. In Atti: 8th Workshop on the Developments in Italian PhD Research in Food Science and Technology. Viterbo. 24-26 Settembre, pg. 429-431.
56. Coppola R., **Reale A.**, Sorrentino E., Succi M. (2003) Biodiversità microbica in impasti acidi molisani In atti del 5° convegno AISTEC “Cereali: Scienza e benessere dal campo alla tavola”. Alghero, 26-28 giugno 2003 pp. 43-50.
57. Sorrentino E., **Reale A.**, Di Luccia A., Coppola R. (2003) Attività benefiche della microflora degli impasti acidi. In atti del 5° convegno AISTEC “Cereali: Scienza e benessere dal campo alla tavola”. Alghero, 26-28 giugno 2003 pp. 22.
58. Coppola R., Marconi E., **Reale A.**, Fanelli R., Trivisonno M.C., Cubadda R. (2002) Use of sourdough in durum wheat breadmaking. In atti del Second International Workshop – DURUM WHEAT and PASTA QUALITY: RECENT ACHIEVEMENTS and NEW TRENDS – Rome. 19-20 November 2002. pp. 251-253.
59. Marconi E., Coppola R., Sorrentino A., Trivisonno M.C., **Reale A.**, Cubadda R. (2001) Technological aspects of durum wheat doughs obtained from spontaneous sourdough microorganisms. In atti dell’AACC Annual Meeting, Charlotte, North Carolina, 14 -18 October 2001, n.105.
-