

CURRICULUM VITAE ALIDA SORRENTINO

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome, Nome	ALIDA SORRENTINO
Indirizzo	ISA-CNR, VIA ROMA, 64 - 83100, AVELLINO
Telefono	+39 0825 299411
Fax	+39 0825 299303
E-mail	alida.sorrentino@isa.cnr.it
Website	http://www.cnr.it/people/alida.sorrentino https://orcid.org/0000-0002-8396-3384
ORCID /SCOPUS	
Nazionalità	ITALIANA

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a)	GENNAIO 2001 - 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	Ricercatrice III (livello professionale)

Date (da – a)	OTTOBRE 2016-SETTEMBRE 2021
Nome del datore di lavoro	CNR/Università degli Studi di Salerno
Tipo di azienda o settore	Enti di ricerca pubblici
Funzione o posizione	Attività Didattica come Docente ART 6 C 11 L., per la cattedra di Microbiologia, presso il corso di laurea triennale Scienze Biologiche, Dipartimento di Chimica e Biologia "A.Zambelli"

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Periodo (da – a)	DICEMBRE 1999-DICEMBRE 2000
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi del Molise
Funzione o posizione	DISTAAM (Dip. di Scienze e tecnologie Agro-Alimentari, Ambientali e Microbiologiche) Borsista (POST-DOC) "Studio di prodotti lievitati da forno", nell'ambito del POM B22

Periodo (da – a)	NOVEMBRE 1995-FEBBRAIO 1998
Nome e tipo di istituto di istruzione	Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" Università degli Studi del Molise
Qualifica conseguita	Titolo: Dottore di ricerca

Periodo (da – a)	GENNAIO 1994-GIUGNO 1994
Nome e tipo di istituto di istruzione	Training presso il NIZO, Lab. Doct..N.Nielsen,(Ede-NE)
Qualifica conseguita	Borsista TUCEP-COMET

Periodo (da – a)	SETTEMBRE 1986-NOVEMBRE 1992
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi del Molise
Qualifica conseguita	Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari (Scienze e Tecnologie Alimentari)

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUE INGLESE

Attività di ricerca/Progetti

Attività di ricerca La dott.ssa Alida Sorrentino ha maturato una lunga esperienza nell'ambito della Microbiologia alimentare e Biotecnologie degli alimenti. Ha acquisito competenze nella caratterizzazione fenotipica e tecnologica della microflora nativa di alimenti fermentati artigianali vino, birra, pane, formaggi e salumi. Nella selezione di microrganismi autoctoni con specifici requisiti tecnologici, per la formulazione di nuove colture starter per la realizzazione di processi biotecnologici e la produzione di alimenti fermentati con elevate caratteristiche qualitative, nutrizionali e di sicurezza, tutelando i tratti di tipicità ed i tratti distintivi dei territori di produzione. La caratterizzazione delle microflora native per la selezione di lieviti e batteri con proprietà probiotiche, antagoniste e funzionali per l'impiego nella produzione di nuovi alimenti; per il biocontrollo e per packaging innovativi.

Recentemente è stata/è coinvolta nei seguenti progetti principali:

Progetti principali Nutrizione, Alimentazione & Invecchiamento Attivo (NUTR-AGE). Progetto DISBA-FOE CNR 2019. In corso.
BIO-MEMORY. La rete delle bio-banche del CNR per il biomonitoraggio, la conservazione della biodiversità, la sostenibilità agro-alimentare e ambientale, e il benessere"-Progetto SAC.AD002.173. Potenziamento Infrastrutturale.
PRIN: 2017 – "The Neapolitan pizza: processing, distribution, innovation and environmental aspect"
Progetto MIUR approvato con decreto D.D. 31 maggio 2019 prot. n. 1063
PON "Ricerca e Competitività 2007-2013" Cod. PON04a2_F: "BE&SAVE" Tecnologie e modelli operativi per la gestione sostenibile della filiera alimentare attraverso la valorizzazione degli scarti biologici della produzione a scopi energetici, la riduzione degli sprechi alimentari del sistema distributivo e dei consumatori e il trattamento e la valorizzazione della frazione edibile del rifiuto solido urbano" Progetto SMART CITIES AND COMMUNITIES AND SOCIAL INNOVATION (Prot. 84/Ric del 02/03/2012; Decreto MIUR n 625/RIC l'8/10/2012). Asse II-Sostegno all'innovazione. Obiettivo Operativo-Azioni integrate per lo sviluppo sostenibile e per lo sviluppo della società dell'informazione.
Qualità delle produzioni tipiche campane ed il suo territorio: approcci innovativi ed integrati per rafforzare la competitività del sistema Agroalimentare QUARC. POR Campania FESR 2007-2013 Asse 2 Obiettivo Operativo 2.1 Interventi su Aree Scientifiche di Rilevanza strategica, Obiettivo Operativo 2.2 (Interventi di Potenziamento di sistema e di filiera della R&S) - per la realizzazione di CAMPUS dell'innovazione.
Isolamento e caratterizzazione di lieviti da autoctoni irpini (Aglianico e Fiano) per la realizzazione di nuove colture starter" Progetto L.R. N.5 del 28.03.2002 della Regione Campania, Annualità 2008.

Produzione scientifica

33 Pubblicazioni in Riviste Scientifiche Internazionali (ISI WoS)

2 Capitoli in libri nazionali

6 Articoli in riviste scientifiche nazionali o in riviste non ISI

31 abstracts in Congressi Nazionali e Internazionali

Pubblicazioni

- M. PAOLUCCI, M. DI STASIO, A. SORRENTINO, F. LA CARA, M. G. VOLPE. Active Edible Polysaccharide-Based Coating for Preservation of Fresh Figs (*Ficus carica* L.). *Foods*, 9, 1793; doi:10.3390/foods9121793 (2020)
- F. BOSCAINO, E. IONATA, F. LA CARA, S. GUERRIERO, L. MARCOLONGO, A. SORRENTINO. Impact of *Saccharomyces cerevisiae* and *Metschnikowia fructicola* autochthonous mixed starter on Aglianico wine volatile compounds. *Journal of Food Science and Technology* V. 56, pp 4982–4991 Doi.org/10.1007/s13197-019-03970-9 (2019)
- SIANO F., FASULO G., GIARAMITA L., SORRENTINO A., BOSCAINO F., SPROVIERI M., DI STASIO M., COCCIONI R., VOLPE M.G. Chemical-nutrition composition, microbiological analysis and volatile compound content of Fossa cheese ripened in different pits. *Italian Journal of Food Science*, V. 31 (4) doi.org/10.14674/IJFS-1470 (2019)
- LUONGO D.; TREPPICCIONE L.; SORRENTINO A.; FERROCINO I.; TURRONI S.; GATTI M.; DI CAGNO R.; SANZ Y.; ROSSI M. Immune-modulating effects in mouse dendritic cells of lactobacilli and bifidobacteria isolated from individuals following omnivorous, vegetarian and vegan diets. *Cytokine* V. 97, pp 141-148. Doi.org/10.1016/j.cyto.2017.06.007 (2017)
- D. LUONGO, A. COPPOLA, L. TREPPICCIONE, P. BERGAMO, A. SORRENTINO, I. FERROCINO, S. TURRONI, E. NEVIANI, R. DI CAGNO, L. COCOLIN, M. ROSSI. Modulation of the cytokine profile in Caco-2 cells by faecal lactobacilli and bifidobacteria from individuals with distinct dietary habits. *Cytokine*, V.90, pp. 80-87. DOI n: 10.1016/j.cyto.2016.11.007 (2017)
- MAZZARELLA G.; PERNA A.; MARANO A.; LUCARIELLO A.; ROTONDI AUFIERO V.; SORRENTINO A.; MELINA R.; GUERRA G.; TACCONE F.S.; IAQUINTO G.; DE LUCA A. Pathogenic Role of Associated Adherent-Invasive *Escherichia coli* in Crohn's Disease. *Journal of cellular physiology*, V 232, (10), pp 2860-2868. Doi.org/10.1002/jcp.25717 (2017)
- BOSCAINO F., CAMMAROTA G., OTTOMBRINO A., NAZZARO M., SIANO F., VOLPE M.G., SORRENTINO A. Chemical, Volatile Profile and Shelf Life of Muffin Enriched with Supplementation Chestnut Cream". *Journal of Food Processing and Preservation*, V.41, (4) e13013. DOI: 10.1111/jfpp.13013 (2017)
- MAZZEO MF.; LIPPOLIS R.; SORRENTINO A.; LIBERTI S.; FRAGNITO F.; SICILIANO RA. *Lactobacillus acidophilus*-Rutin Interplay Investigated by Proteomics. *Plos One*, V 10(11), e0142376. DOI: 10.1371/journal.pone.0142376 (2015)
- BOSCAINO F., CUTRI G., VOLPE M.G., BLAIOTTA G., SORRENTINO A. Evolution of polyphenols, volatile aroma compounds and natural yeast flora of Coda di Volpe white grape. *Chemical Engineering Transactions*, 43, 7-12 DOI: 10.3303/CET1543002 (2015).
- G. IAQUINTO, B. PERUGINI, V. AMATO, A. MARANO, V. ROTONDI AUFIERO, R. MASTANTUONI, A. SORRENTINO, G. MAZZARELLA, R. MELINA, N. GIARDULLO, A. DE LUCA Role of Adherent-Invasive *Escherichia coli* in Crohn's Disease. *Digestive Diseases and Sciences*, V. 60(9), pp 2551-2551 (2015)
- M.G. VOLPE, F. SIANO, M. PAOLUCCI, A. SACCO, A. SORRENTINO, M. MALINCONICO, E. VARRICCHIO. Active edible coating effectiveness in shelf-life enhancement of trout (*Oncorhynchus mykiss*) filets. *LWT - Food Science Technology* 60 615-622 (2015).
- F. BOSCAINO, A. SORRENTINO, E. IONATA, F. LA CARA, M.G. VOLPE. Evaluation of autochthonous selected yeasts from grapes and cellar in winemaking of aglianico vine. *Bioprospect Journal* V.24, No. 3; 66-70 (2014).
- F. BOSCAINO, V. ACIERNO, P. SAGGESE, R. COZZOLINO, C.M. MOTTA, A. SORRENTINO. Effectiveness of vacuum devices for home storage of rainbow trouts from game fishing lakes. *African Journal Science Research*, Vol. 3, No. 2 (2014).
- APONTE M., BOSCAINO F., SORRENTINO A., COPPOLA R., MASI P., ROMANO A. Effects of Fermentation and Rye flour on microstructure and volatile compounds of chestnut flour based sourdoughs, *LWT- Food Science Technology* DOI: 10.1016/j.lwt.2014.03.022 (2014).
- M. APONTE, F. BOSCAINO, A. SORRENTINO, R. COPPOLA, P. MASI, A. ROMANO. Volatile compounds and bacterial community dynamics of chestnut-flour-based sourdoughs. *Food Chemistry* 141, pp-2394-2404 (2013).
- SORRENTINO, F. BOSCAINO, R. COZZOLINO, M.G. VOLPE, E. IONATA, S. GUERRIERO, T. PICARIELLO, F. LA CARA. Characterization of Free Volatile Compounds in Fiano Wine Produced by Different Selected Autochthonous Yeasts. *Chemical Engineering Transactions* 32 ISBN 978-88-95608-23-5; ISSN 1974-9791(2013).
- A. SORRENTINO, F. BOSCAINO, R. COZZOLINO, M. G. VOLPE, E. IONATA, F. LA CARA Autochthonous Fermentation Starters for the Production of Aglianico Wines. *Chemical Engineering Transactions* .27 ISBN 978-88-95608-18-1, ISSN 1974-9791(2012).
- CALABRETTI, F. LA CARA, A. SORRENTINO, M. DI STASIO, F. SANTOMAURO, L. RASTRELLI, L. GABRIELLI, F. LIMONE, M. G. VOLPE Characterization of volatile fraction of typical Irpinian wines fermented with a new starter yeast. *World Journal Microbiology Biotechnology* DOI 10.1007/s11274-011-0943-8 (2012).
- G. BLAIOTTA, A. SORRENTINO, A. OTTOMBRINO, M. APONTE. Short communication: Technological and genotypic comparison between *Streptococcus macedonicus* and *Streptococcus thermophilus* strains coming from the same dairy environment. *Journal Dairy Science* 94 :5871–5877; DOI: 10.3168/jds.2011-4630(2011).

- A. CALABRETTI, M. G. VOLPE, A. SORRENTINO, E. IONATA, F. SANTOMAURO, F. LA CARA. Aglianico and Fiano wines obtained with an autochthonous non-Saccharomyces yeast. *Annals Microbiology V.* 61, pp 131–136 DOI 10.1007/s13213-010-0150-0. (2011)
- G. CACACE, MARIA F. MAZZEO, A. SORRENTINO, V. SPADA, A. MALORNI, R. A. SICILIANO. Proteomics for the elucidation of cold adaptation mechanisms in *Listeria monocytogenes*. *Journal Proteomics* (73), pp.: 2021–2030 (2010).
- F. LA CARA, F. SANTOMAURO, M.G. VOLPE, A. SORRENTINO, E. IONATA, M. ROSSI. Studio della biodiversità microbica in vitigni campani per il miglioramento della produzione di vini tipici. In *Atti del Convegno "Il vino: un'importante risorsa per il futuro economico del Cilento"*. Enzo Albano Ed. Napoli., pp.: 67-73. ISBN 978-88-89677-37-(2009).
- POCSFALVI G., CACACE G., CUCCURULLO M., SERLUCA G., SORRENTINO A., SCHLOSSER G., BLAIOTTA G., MALORNI A. Proteomic analysis of exoproteins expressed by enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* strains. *Journal Proteomics*, 8(12), pp.: 2462-76 (2008).
- .G. SCHLOSSER, P. KA ER, M. KUZMA, Z. SZILÁGYI, A. SORRENTINO, C. MANZO, R. PIZZANO, L. MALORNI, and G. POCSFALVI. Coupling immunomagnetic separation on magnetic beads with matrix-assisted laser desorption ionization-time of flight mass spectrometry for detection of staphylococcal enterotoxin B. *Applied Environmental Microbiology*, 73(21), pp.: 6945-52 (2007).
- M. AVELLA, G. BRUNO, M.E. ERRICO, G. GENTILE, N. PICIOCCHI, A. SORRENTINO, M. G. VOLPE. Innovative Packaging for Minimally Processed Fruits. *Packaging Technology and Science*, 20(5), pp.: 325–335 (2007).
- MAZZEO M.F., SORRENTINO A., GAITA M., CACACE G., DI STASIO M., FACCHIANO A., F., COMI G., MALORNI A. and SICILIANO R.A. Matrix-Assisted Laser Desorption Ionization-Time of Flight Mass Spectrometry for the Discrimination of Food-Borne Microorganisms. *Applied Environmental Microbiology*, 72(2), pp.: 1180-1190 (2006).
- P. LAURIENZO, M. MALINCONICO, R. PIZZANO, C. MANZO, N. PICIOCCHI, A. SORRENTINO, M.G. VOLPE. Natural Polysaccharide-Based Gels for Dairy Food Preservation. *Journal of Dairy Science*, 89(8), pp.: 2856-2864 (2006).
- G. BRUNO, N. PICIOCCHI, A. SORRENTINO, M. G. VOLPE, P. LAURIENZO, M. MALINCONICO. Nuovi sistemi di imballaggio relativi alla conservazione della mozzarella. *Industrie Alimentari XLIV n° 447* pp.: 488-494, (2005).
- C. LAURINO, P. LAURIENZO, M. MALINCONICO, M. SCOPONI, A. SORRENTINO, P. VACCA, M.G.VOLPE. "Innovative Polyamide based Packaging of fresh meat" *Journal of Applied Polymer Science* Vol. 93, Issue 1, pp. 23 – 29, Apr (2004).
- REALE A. COPPOLA R., CIPRIANO L. D'ACIERNO A., SORRENTINO A., ADDEO, F. Analisi digitale dell'immagine di pani prodotti con differenti starter microbici e tecnologie di cottura. *Tecnica Molitoria*, 7, 712-717, (2003).
- COPPOLA R., SUCCI M., SORRENTINO A., IORIZZO M., GRAZIA L. Survey of lactic acid bacteria during the ripening of Caciocavallo cheese produced in Molise. *Le Lait*, 83, 211-222 (2003).
- F. NAZZARO, A. SORRENTINO, M. MALINCONICO, P. ORLANDO. Influenza dell'alginato immobilizzante sulla vitalità e sul metabolismo di batteri lattici. *Industrie Alimentari*, XLI, 7-8, pp.: 776-781 (2002).
- COPPOLA R., NANNI M., SUCCI M., SORRENTINO A., IORIZZO M., CHIAVARI C., GRAZIA L. Enumeration of thermophilic lactic acid bacteria in ripened cheeses manufactured from raw Milk. *Milchwissenschaft-Milk Science International*. 56(3):140-142, (2001).
- COPPOLA R., M.NANNI, M.IORIZZO, A.SORRENTINO, E.SORRENTINO, C. CHIAVARI, L.GRAZIA; Microbiological characteristics of Parmigiano Reggiano cheese during the cheese making and the first months of the ripening. *Le lait*; V: 80; pp.: 479-490 (2000).
- COPPOLA, M. NANNI, M. IORIZZO, A. SORRENTINO, E. SORRENTINO and L. GRAZIA Survey of lactic acid bacteria isolated during the advanced stages of the ripening of Parmigiano Reggiano cheese. *J. of Dairy Research*, 64, 305-310 (1997).
- M NANNI, R. COPPOLA, M. IORIZZO, A. SORRENTINO, E. SORRENTINO, L. GRAZIA. La microflora lattica nella maturazione del formaggio Parmigiano Reggiano. *Scienza e Tecnica Lattiero-casearia*, 211-216, 48 (2) (1997).
- M NANNI, R. COPPOLA, M. IORIZZO, A. SORRENTINO, E. SORRENTINO, L. GRAZIA. La microflora lattica nella maturazione del formaggio Parmigiano Reggiano. *Scienza e Tecnica Lattiero-casearia*, 211-216, 48 (2) (1997).
- R. COPPOLA, M. IORIZZO, A. SORRENTINO, E. SORRENTINO, L. GRAZIA Resistenza al congelamento di lattobacilli mesofili isolati da insaccati e paste acide. *Industrie Alimentari*, 349-352, 35 (4) (1996).
- R. COPPOLA, M. IORIZZO, A. SORRENTINO, E. SORRENTINO, L. GRAZIA Resistenza al congelamento di lattobacilli mesofili isolati da insaccati e paste acide. *Industrie Alimentari*, 349-352, 35 (4) (1996).
- R. COPPOLA, M. IORIZZO, B. GIAGNACOVO, A. SORRENTINO, E. SORRENTINO, L. GRAZIA, C. CORINO. La soppresata molisana: caratteristiche microbiologiche e tecnologiche. *Industrie Alimentari*, 851-854, 34 (9) (1995).
- L. GRAZIA, M. IORIZZO, M. C. VENDITTI, A. SORRENTINO. Lieviti e maturazione dell'uva. *Industrie delle Bevande*, 589-592, 24 (12) (1995).