



Prof. Patrizia ROMANO

Curriculum Scientifico

Professore ordinario presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE) dell'Università degli Studi della Basilicata (SSD AGR/16 - Microbiologia Agraria). E' membro di diverse società italiane e internazionali di microbiologia, è delegato del comitato esecutivo dell'O.I.V., dove attualmente ricopre la carica di Presidente del Gruppo Ad hoc Biotecnologie Innovative (BIOTEC); è membro dell'ICY (International Commission of Yeasts) quale esperto di lieviti di interesse alimentare, è accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, è socio ordinario della SIMTREA (Soc. It. Microb. Agroalim. Amb.). Come responsabile scientifico e coordinatore di progetti CNR, MURST, MIPAF, INEA e regionali, si è interessata dell'interazione dei microrganismi con l'ambiente ed il territorio. E' stata responsabile di un progetto europeo COST (2009-2014) dal titolo "Yeast Flavour Production-New Biocatalysts and Novel Molecular Mechanisms", acronimo: BIOFLAVOUR, in cui hanno partecipato 13 paesi con 34 istituzioni e il cui scopo principale era indirizzato ad aumentare i rapporti tra i gruppi di ricerca incrementando le conoscenze riguardanti studi genetici, molecolari e metabolici correlate alla biosintesi microbica degli aromi. E' responsabile di programmi di scambio studenti/docenti Erasmus-Socrates con Ungheria (Debrecen), Francia (Bordeaux), Turchia. E' componente dell'Editorial Board di diverse riviste anche in veste di Associate Editor, in particolare di *Annals of Microbiology*, *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, *FEMS Yeast Research*. E' autore di oltre 250 pubblicazioni a stampa e contributi a convegni nel settore della microbiologia alimentare ed ambientale. Il lavoro relativo ai lieviti di interesse industriale è organizzato in diverse attività, che sono sviluppate in un complesso denominato "Laboratorio di Lieviti Fermentativi". Il Laboratorio ospita attività di ricerca in diversi settori, sia di base che applicativi, su tematiche riguardanti lieviti fermentativi studiando fisiologia, metabolismo, produzione di composti secondari che influenzano la qualità aromatica degli alimenti, attività enzimatiche di interesse tecnologico, genetica e metodi per il rapido riconoscimento nei processi fermentativi e individuando la variabilità naturale di specie/ceppo. Il gruppo di ricerca ha sviluppato e consolidato un'esperienza pluriennale in attività correlate ai lieviti di interesse industriale, dispone di una vasta collezione di lieviti fermentativi di specie diverse e di una cantina sperimentale su piccola scala. Il laboratorio offre servizi di ricerca applicata e consulenza a enti ed imprese, riguardanti in particolare il controllo microbiologico delle fermentazioni inoculate e spontanee; formulazione e produzione di colture starter (lieviti). Coordinatrice del Gruppo di Microbiologia del vino (GMV), costituito nel giugno 2014, in occasione del convegno "Environmental Sustainability and Food Security" organizzato dalla Scuola SAFE di UNIBAS. Al Gruppo GMV partecipano 18 università italiane e 2 enti di ricerca con lo scopo di attivare collaborazioni nel campo della microbiologia enologica italiana, consolidando le competenze esistenti.



Aree di interesse scientifico:

Microbiologia degli alimenti. Microbiologia enologica. Microbiologia delle bevande fermentate. Controllo microbiologico delle bevande fermentate. Selezione di lieviti di interesse agro-alimentare. Utilizzo lieviti per produzione bioetanolo.

Attuali interessi di ricerca:

Ecologia microbica di lieviti isolati da matrici alimentari, quali uve e mosti di diversa origine, paste acide, con la loro caratterizzazione quali-quantitativa per proprietà di interesse tecnologico.

Messa a punto di metodologie per la individuazione di caratteristiche ottimali di colture starter di lieviti per l'industria delle bevande, con verifiche a livello industriale.

Biodiversità di lieviti fermentativi isolati da matrici alimentari diverse per proprietà legate alla qualità organolettica e salutistica dei prodotti fermentati

Applicazione di tecniche di biologia molecolare a lieviti di specie diverse per studi di base e per il controllo delle fermentazioni guidate.

Stress da essiccamento in lieviti di interesse alimentare

Affiliazioni:

Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), Università degli Studi della Basilicata

Orario e Sede di ricevimento: Lunedì e venerdì: ore 9.30-10.30; giovedì: 15.30-17.30 presso lo studio.

Indirizzo E-mail: patrizia.romano@unibas.it

Telefono: 0971-205576; cell: 3283608398
