

CURRICULUM VITAE SERENA MUCCILLI

- Informazioni personali

Data di nascita: 22-07-1982

Residenza: Via Garibaldi 79, 95121, Catania

Cellulare: 380 3038844

e-mail: serenamuccilli@hotmail.com

- Titoli:

- 2000/01-2004/05** Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari V.O.
Università degli studi di Catania
Votazione: 110/110 e lode
Titolo tesi: "Selezione di lieviti starter per la produzione di vini speciali"
Relatore: dott.ssa Cristina Restuccia
Data conseguimento titolo: 04/04/2006
- Giugno 2006** Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare
Università degli Studi di Catania I sessione 2006
- 2007/08-2009/10** Dottore di ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli studi di Catania
Titolo tesi: "Selezione e caratterizzazione di lieviti isolati da olive fermentate al naturale ad azione bioprotettiva"
Tutor: dott.ssa Cristina Restuccia
Data conseguimento titolo: 01/04/2011
- 2012/13** Abilitazione all'insegnamento per la classe di concorso A057 – Scienza degli Alimenti
Università degli studi di Catania
Votazione: 97,27/100
Data conseguimento: 10/12/2013

- Attività di formazione e di ricerca:

- 08-10/2006** Tirocinio post-laurea
Azienda: PRO.MA.T./Calabretta, Randazzo (CT)
Progetto formativo: studio, selezione e analisi di vitigni e biotipi autoctoni siciliani
- 01-04/2007** Vincitrice del finanziamento per iniziative di ricerca: "Contributi per la promozione di soggiorni di studio di laureandi e neolaureati"
Università degli Studi di Catania
Titolo della ricerca: "Selezione di lieviti per la produzione di mannoproteine per il miglioramento di vini rossi"
Tutor: Prof.ssa Amparo Querol Simón, CSIC-IATA, Valencia (Spagna)
- 10/2009-03/2010** Attività di ricerca scientifica nell'ambito del dottorato di ricerca
Tematica dal titolo: "Caratterizzazione Molecolare di tossine killer prodotte da ceppi di *Pichia anomala*
Institut für Molekulare Mikrobiologie und Biotechnologie - Universität Münster (Germania). Tutor: Prof. Dr. Friedhelm Meinhardt

- 01/08/2011-30/11/2011** Contratto di collaborazione esterna
Progetto: "Ottimizzazione dei parametri di processo in grado di garantire la shelf-life microbiologica di prodotti cosmetici a base di argilla". DISPA, Università degli studi di Catania. Responsabile scientifico: Prof.ssa C. Caggia
- 01/08/2012 - 31/07/2013** Assegno di ricerca
Progetto NUTR: "Impiego e valutazione di fibre e sostanze nutraceutiche per l'ottenimento di prodotti da forno salutistici "
CRA-ACM di Acireale (CT). Responsabile scientifico: Dott. P. Rapisarda
- 09/10/2013 - 01/03/2015** Assegno di ricerca
Progetto ALI.FU.I.DE.A: "Caratterizzazione del profilo nutraceutico di estratti agrumari e farine di grano duro siciliano mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC-PDA, HPLC-MS/MS). Valutazione chimico-fisica e microbiologica di prodotti da forno salutistici a base di grano duro, fibre ed estratti agrumari"
CRA-ACM di Acireale (CT). Responsabile scientifico: Dott. P. Rapisarda
- 02/03/2015-30/09/2015** Tecnologo alimentare a tempo determinato
Progetto: "Frutta nelle scuole – Misure di Accompagnamento 2014-2015"
CREA-ACM di Acireale (CT)
Responsabile della sede: Dott.ssa Simona Fabroni
- 11/01/2016-10/09/2016** Tecnologo alimentare a tempo determinato
Progetto: "Frutta e verdura nelle scuole – Misure di Accompagnamento 2015-2016"
CREA-ACM di Acireale (CT)
Responsabile della sede: Dott.ssa Simona Fabroni

Conoscenza lingue straniere

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2
Cambridge First Certificate of English (FCE) - Final grade C- numero registro 996IT0060048 del giugno 1999					
Cambridge Preliminary English Test (PET) – Pass – numero registro 977IT0065032 del giugno 1997					

Qualifiche e corsi di formazione

- Dichiarazione di idoneo servizio del Direttore del centro CREA - ACM di Acireale (CT)
- Patente ECDL Specialised (European computer driving licence)
- Corso di formazione in "Statistica multivariata di base" di 21 ore, 9-11/02/2016 - CREA - ACM di Acireale (CT)
- Corso di formazione in "Analisi della varianza univariata e multivariata (ANOVA/MANOVA)" di 7 ore, 12/02/2016 - CREA - ACM di Acireale (CT)

Organizzazione convegni

Membro del comitato organizzatore del convegno "Innovazioni tecnologiche nel settore post-raccolta verso Expo 2015". CRA-ACM, Acireale (CT) - 5 Dicembre 2014

Elenco delle pubblicazioni

Articoli su riviste ISI:

- Sorrentino G, Muzzalupo I, Muccilli S, Timpanaro N, Russo MP, Guardo M, Rapisarda P & Romeo FV (2016). New accessions of Italian table olives (*Olea europaea*): Characterization of genotypes and quality of brined products. *Scientia Horticulturae*, 213, 34-41. doi.org/10.1016/j.scienta.2016.10.016. (Impact Factor: 1.538)
- Carrubba A, Comparato A, Labruzzo A, Muccilli S, Giannone V, Spina A. (2016) Quality Characteristics of Wholemeal Flour and Bread from Durum Wheat (*Triticum turgidum* L subsp. durum Desf.) after Field Treatment with Plant Water Extracts. *Journal of Food Science*. doi: 10.1111/1750-3841.13400. (Impact Factor: 1.649)
- Benincasa C, Muccilli S, Amenta M, Perri E, Romeo F V (2015) Phenolic trend and hygienic quality of green table olives fermented with *Lactobacillus plantarum* starter culture. *Food chemistry*, 186, 271-276. doi: 10.1016/j.foodchem.2015.02.010. (Impact Factor: 4.052)
- Spina A, Brighina S, Muccilli S, Mazzaglia A, Rapisarda P, Fallico B, Arena E (2015) Partial replacement of NaCl in bread from durum wheat (*Triticum turgidum* L subsp. durum Desf.) with KCl and yeast extract: evaluation of quality parameters during long storage. *Food and Bioprocess Technology*, 8(5), 1089-1101. doi: 10.1007/s11947-015-1476-1. (Impact factor: 2.574)
- Muccilli S, Wemhoff S, Restuccia C, Meinhardt F. (2013) Exoglucanase encoding genes from three *Wickerhamomyces anomalus* killer strains isolated from olive brine. *Yeast*. 30(1):33-43. (doi: 10.1002/yea.2935). (Impact Factor: 2.259)
- Platania C, Restuccia C, Muccilli S, Cirvilleri G. (2012) Efficacy of killer yeasts in the biological control of *Penicillium digitatum* on Tarocco orange fruits (*Citrus sinensis*). *Food Microbiology*. 30(1):219-25. (doi:10.1016/j.fm.2011.12.010). (Impact factor: 3.682)
- Restuccia C, Muratore G, Muccilli S, Randazzo CL, Caggia C, Mazzaglia A, Lanza CM, Licciardello F, Giudici P (2011) *Saccharomyces* hybrids as a tool for improving the quality of Moscato di Siracusa DOC wine. *Italian journal of food science* n. 1. Pag 28-35. ISSN 1120-1770. (Impact Factor: 0.504)
- Muccilli S, Caggia C, Randazzo CL, Restuccia C (2011) Yeast dynamics during the fermentation of brined green olives treated in the field with kaolin and Bordeaux mixture to control the olive fruit fly. *International journal of food microbiology*. (doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2011.04.019) (Impact Factor: 3.445)
- Restuccia C, Muccilli S, Palmeri R, Randazzo CL, Caggia C, Spagna G (2011) An alkaline β -glucosidase isolated from an olive brine strain of *Wickerhamomyces anomalus*. *FEMS yeast research*. (doi: 10.1111/j.1567-1364.2011.00738.x). (Impact Factor: 2.479)

Altri articoli su riviste peer-review:

- Randazzo CL, Restuccia C, Mancini A, Muccilli S, Gatti M, Caggia C (2016) Ragusana Donkey Milk as a Source of Lactic Acid Bacteria and Yeast Strains of Dairy Technological Interest. *Int J Dairy Sci Process*, 3(2), 38-46. doi: 10.19070/2379-1578-1600011
- Muccilli S, & Restuccia C. (2015) Bioprotective Role of Yeasts. *Microorganisms*, 3(4), 588-611. doi 10.3390/microorganisms3040588

Contributi in atti di convegno:

- Brighina S., Arena E., Mazzaglia A., Spina A., Muccilli S., Giannone V., Fabroni S., Rapisarda P., Fallico B. (2015) Quality Parameters of Wholegrain Durum Wheat Bread Enriched with Citrus Fibre. 67-71 Special Issue Italian Journal of Food Science SLIM 2015 Shelf-life International Meeting, Vimercate (MB), 21 – 23 October 2015
- Spina A., Muccilli S., Arena E., Brighina S., Fallico B., Giannone V., Rapisarda P. (2015) Durum Wheat Breads Enriched with Citrus Fruits Pectin and Flavonoids. 72-75 Special Issue Italian Journal of Food Science SLIM 2015 Shelf-life International Meeting, Vimercate (MB), 21 – 23 October 2015
- Arena E., Brighina S., Mazzaglia A., Spina A., Muccilli S., Giannone V., Fallico B.(2015) Use of a Natural Low Na Salt in Durum Wheat Bread. 77-81. Special Issue ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE SLIM 2015 Shelf-life International Meeting Vimercate (MB), 21 – 23 October 2015
- Giannone V., Muccilli S., Todaro A., Alfeo V., Planeta D., Corona O., Spina A. (2015) Effect of natural sea salt on physicochemical and textural properties of low sodium durum wheat bread. ICC/AISTEC Conference “Grains for feeding the world”, EXPO 2015, Milan (Italy). ICC Service GmbH. ISBN 9788890668029
- Alfeo V., Giannone V., Planeta D., Corona O., Muccilli S., Spina A., Schimmenti E., Todaro A. (2015) Use of microbial enzyme on brewing. ICC/AISTEC Conference “Grains for feeding the world”, EXPO 2015, Milan (Italy). ICC Service GmbH. ISBN 9788890668029

- Spina A., Amenta M., Ballistreri G., Fabroni S., Muccilli S., Rapisarda P., Timpanaro N., Romeo F.V.(2014) Valutazione agronomica e contenuto in alcaloidi quinolizidinici di germoplasma locale di *Lupinus albus* L.. X Convegno Nazionale sulla Biodiversità. 3-5 Settembre 2014, Roma
- Spina A., Brighina S., Arena E., Fabroni S., Fallico B., Lanza M.C., Muccilli S., Palumbo M., Rapisarda P. (2013) Impiego di fibre di agrumi nella produzione industriale di pani di grano duro salutistici. 9° Convegno AISTEC. Un mondo di cereali: potenzialità e sfide, 12-14 Giugno 2013
- Arena E., Brighina S., Fallico B., Lanza M.C., Muccilli S., Palumbo M., Rapisarda P., Spina A. (2013) Impiego del cloruro di potassio per migliorare la sapidità in pani iposodici di grano duro. 9° Convegno AISTEC. Un mondo di cereali: potenzialità e sfide, 12-14 Giugno 2013
- Arena E., Brighina S., Lanza M.C., Muccilli S., Rapisarda P., Spina A., Strano M.C., Fallico B. (2013) Riduzione del cloruro di sodio in pane di frumento duro: risultati di prove sperimentali e industriali di panificazione. 9° Convegno AISTEC. Un mondo di cereali: potenzialità e sfide, 12-14 Giugno 2013
- Licciardello F., Muccilli S., Pitino I., Muratore G., Randazzo C.L., Restuccia C., Caggia C. (2009) Effetto di *Lactobacillus rhamnosus* sulle caratteristiche chimico-fisiche in confettura di pesche probiotica. CISETA 9° proceedings, 289-292
- Muccilli S., Restuccia C. (2009) Caratterizzazione tecnologica di lieviti isolati da olive verdi al naturale. OLIVE DA TAVOLA, giugno 2009, pag. 29-34, Aracne editrice, Roma Italy

Abstract di atti di convegno:

- Muccilli V., Cunsolo V., Muccilli S., Spina A., Saletti R., Sortino A.L. (2015) Comparative Proteomic Investigation of *Lupinus albus* seeds. P29, pag 93, Book of abstract. International summer school of natural products “Luigi Minale” and “Ernesto Fattorusso”. Naples, Italy July 6-10
- Romeo F.V., Fabroni S., Muccilli S., Spina A., Rapisarda P. (2014) Alkaloid profile of Lupinus seed extracts (*Lupinus albus* L., *Lupinus luteus* L. and *Lupinus angustifolius* L.). Lecture 34, pag 21, Book of Abstracts of Trends in Natural Products research 2014, June 23-25 2014, Olomouc, Czech Republic
- Spina A., Brighina S., Arena E., Fallico B., Muccilli S., Palumbo M., Rapisarda P. (2014) Industrial production of durum wheat breads enriched with citrus fruits fibre. Book of abstracts of International Symposium on Bioactive Compounds in Cereal Grains and Food p. 68. ICC Service GmbH. ISBN 978-3- 9503336-2-6
- Muccilli S., Wemhoff S., Restuccia C., Meinhardt F. (2010) Molecular Genetics of *Pichia anomala* Killer Strains Isolated From Naturally Fermented Olive Brine. Special Abstracts/Journal of Biotechnology 150S (2010) S302. doi: [10.1016/j.biotech.2010.09.264](https://doi.org/10.1016/j.biotech.2010.09.264) (Impact factor: 2.667)
- Restuccia C., Palmeri R., Muccilli S., Randazzo C.L., Caggia C., Spagna G. (2009) Preliminary characterization of a beta-glucosidase from a *Pichia anomala* yeast strain of olive brine. ECB 2009 proceedings; New Biotechnology, Vol. 25S, S60. doi: [10.1016/j.nbt.2009.06.288](https://doi.org/10.1016/j.nbt.2009.06.288) (impact factor: 3.199)
- Muccilli S., Sciacca A., Randazzo C.L., Caggia C., Restuccia C. (2009) Killer toxin of *Pichia anomala* strains isolated from olive brine and active against human pathogens. BioMicroWorld2009 proceedings, 316
- Muccilli S., Fava G., Randazzo C.L., Caggia C., Restuccia C. (2008) Caratterizzazione della popolazione di lieviti in olive verdi al naturale diversamente trattate in campo. Atti del Convegno QualiCIBI, Positano
- Fava G., Muccilli S., Randazzo C.L., Restuccia C., Caggia C. (2008) Identificazione e caratterizzazione di batteri lattici isolati da olive in salamoia. Atti del Convegno QualiCIBI, Positano
- Fava G., Muccilli S., Randazzo C.L., Restuccia C., Caggia C. (2008) Impiego di colture starter selezionate per la produzione di olive da tavola. Atti del Convegno QualiCIBI, Positano
- Muccilli S., Pitino I., Muratore G., Randazzo C.L., Restuccia C., Caggia C. (2008) Valutazione della sopravvivenza di *Lactobacillus rhamnosus* in confetture di pesche. Atti del Convegno QualiCIBI, Positano

La sottoscritta dichiara di essere informato, ai sensi del decreto legislativo 196/2003, che i dati sopra riportati verranno utilizzati nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Catania, 21/12/2016

F.to Serena Muccilli