

PROGRAMMA

III CONVEGNO NAZIONALE Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale



BARI, 26 – 28 GIUGNO 2012

Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Aula Magna Facoltà di Agraria – Via G. Amendola 165/a

Martedì, 26 Giugno 2012

- 13.00: Arrivo e registrazione dei partecipanti
- 14.00: Saluti di benvenuto

Sessione I – “Microbial Diversity” - relazioni della Società Italiana di Microbiologia (SIM) e della Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (SIMGBM)

Moderatore: D. Daffonchio, Università degli Studi di Milano

- 14.30: Microbiota diversity in metabolic disorders and gastrointestinal diseases. I. Castagliuolo (SIM), *Università degli Studi di Padova*
- 15.00: The microbial revolution: metabolic treasures from an invisible world. R. Fani (SIMGBM), *Università degli Studi di Firenze*
- 15.30: Presentazione “2nd International Conference on Microbial Diversity: Microbial Interactions in Complex Ecosystems (MD 2013)”. L. Coccolin, *Università degli Studi di Torino*

Sessione II – Tavola Rotonda “Microbiologia del Vino e delle Olive da Tavola in Ambiente Mediterraneo”

Moderatore: G. Moschetti, Università degli Studi di Palermo

- 15.40: *Candida zemplinina* yeasts positively impact wine production: lower alcohol levels and higher glycerol contents. D. Oliva, P. Giaramida, S. Di Maio, E. Barone, M. Squadrito, A.

Scacco, O. Corona, D. Barbera, G. Amore, D.M.L. Giglio, G. Ponticello, *Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia – Palermo*

- 16.00: Microbiological and molecular methods for the detection and characterization of *Dekkera bruxellenis* strains during wine-making processes. M. Agnolucci, A. Tirelli, C. Cristani, M. Nuti, M. Giovannetti, *Università di Pisa*

- 16.20 – 16.50: Pausa caffè

- 16.50: Microbiological and chemical monitoring of wines produced according to the “natural winemaking process” in western Sicily. N. Francesca, O. Corona, M. Cruciatà, C. Sannino, L. Settanni, G. Moschetti, *Università degli Studi di Palermo*
- 17.10: Clonal selection of wine starter for opposite adsorption activity of phenolics and ochratoxin A during winemaking. A. Caridi, R. Sidari, *Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria*
- 17.30: Biodiversity and dominance of *Saccharomyces cerevisiae* in spontaneous wine fermentations. K. Rantsiou, B. Perrone, L. Rolle, V. Gerbi, L. Cocolin, *Università degli Studi di Torino*
- 17.50: *Lactobacillus plantarum* in fermented table olive productions: strain selection and characterization for a potential use as starter. M. Zago, B. Lanza, L. Rossetti, F. Russi, E. Iannucci, M.G. Di Serio, I. Muzzalupo, D. Carminati, G. Giraffa, *CRA-Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero-Casearie – Lodi*
- 18.10: Probiotic strain *Lactobacillus paracasei* LMGP22043 as a starter in olive fermentation. M. Di Biase, P. De Bellis, F. Valerio, A. Sisto, P. Lavermicocca, *Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA) – CNR, Bari*
- 18.30: Lactic acid bacteria and yeasts in naturally fermented table olives from different Italian cultivars. A. Corsetti, G. Perpetuini, R. Tofalo, M. Schirone, G. Fasoli, G. Suzzi, *Università degli Studi di Teramo*

- 18.50 – 19.10: Conclusioni Tavola Rotonda

- 20.30: Cena presso Osteria Al Gambero

Mercoledì, 27 Giugno 2012

Sessione III – Microbiologia Ambientale e Agraria

Moderatore: G. Cardinali, Università degli Studi di Perugia

- 9.00: Bacterial community structures as a promising bioindicator for watershed management. L. Borruso, L. Brusetti, *Free University of Bozen - Bolzano*
- 9.20: Electrogenic bacteria for environmental and biotechnological processes, isolated from Microbial Fuel Cells (MFCs) inoculated with soil and an organic fertilizer. S. Mocali, C. Galeffi, E. Perrin, A. Florio, I. Palchetti, M. Migliore, F. Canganella, G. Bianconi, E. Di Mattia, R. Fani, M.T. Dell'Abate, A. Benedetti, *Università degli Studi della Toscana*
- 9.40: Bioaugmenting compost microbial community with selected bacteria to enhance beneficial effects on plant growth and health. G. Alfano, G. Lustrato, D. Vitullo, G. Lima, G. Ranalli, *Università degli Studi del Molise*
- 10.00: Microbial processing of agricultural residues: from wheat bran to ethanol. L. Favaro, M. Basaglia, W.H. Van Zyl, S. Casella, *Università degli Studi di Padova*
- 10.20 – 11.00: Visione Poster
- 11.00 – 11.30: Pausa caffè

Sessione IV – Microbiologia Alimentare (I)

Moderatore: G.A. Farris, Università degli Studi di Sassari

- 11.30: Using homogenization and antimicrobials to inactivate *Fusarium oxysporum* in pineapple juice. A. Bevilacqua, D. Campaniello, M.R. Corbo, M. Sinigaglia, *Università degli Studi di Foggia*
- 11.50: The stable association between *Streptococcus thermophilus* DSM 20617 and the temperate bacteriophage Φ 20617 improves the bacterial growth fitness. S. Arioli, S. Guglielmetti, S. Duranti, M. Ventura, D. Mora, *Università degli Studi di Milano*
- 12.10: *Zygosaccharomyces sapae* from sugary/acid niches: delineation of a new yeast species. L. Solieri, T.C. Dakal, P. Giudici, *Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia*
- 12.30: Construction of a pan-European infrastructure dedicated to microbial resources. P. Buzzini, E. Branda, M. Goretti, B. Turchetti, *Università degli Studi di Perugia*
- 12.50 – 14.30: Pausa pranzo

Sessione IV – Microbiologia Alimentare (II)

Moderatori: E. Neviani, *Università degli Studi di Parma* e P. Cocconcelli, *Università Cattolica del Sacro Cuore*

- 14.30: Phenotypic and genotypic antibiotic resistance of Coagulase-Negative Staphylococci (CNS) from traditional naturally dry fermented sausages produced in Sardinia. E. Daga, S. Schirru, A. Paba, S. Porcu, M.F. Scintu, R. Comunian, *Dipartimento per la Ricerca nelle Produzioni Animali, Agris Sardegna*
- 14.50: Non Starter Lactic Acid Bacteria during cheese ripening: survival, growth and production of molecules potentially involved in aroma formation. E. Sgarbi, *Università degli Studi di Parma*
- 15.10: Characterization and exploitation of sourdough lactic acid bacteria from bakery products manufacturing in the Marche region (Central Italy). C. Garofalo, E. Zannini, A. Osimani, L. Aquilanti, F. Clementi, *Università Politecnica delle Marche*
- 15.30: Degradation of immunogenic gluten peptides by sourdough lactobacilli: how to obtain baked goods of wheat flour safe for celiacs. R. Di Cagno, M. De Angelis, C.G. Rizzello, F. Minervini, M. Calasso, M. Gobbetti, *Università degli Studi di Bari Aldo Moro*

- 15.50 – 16.20: Pausa caffè

- 16.20 – 17.00: Sessione Poster

- 17.00: Characterization of *Bifidobacterium* spp. strains to be used as probiotics in newborns. I. Aloisio, C. Santini, G. Mazzola, B. Biavati, A. Cencic, D. Di Gioia, *Alma Mater Studiorum Università di Bologna*
- 17.20: A genomic view for the safety assessment of *Enterococcus faecium* in the food chain. S. Gazzola, E. Pietta, E. Puglisi, P.S. Cocconcelli, *Università Cattolica del Sacro Cuore – Sede di Piacenza e Cremona*
- 17.40: Evidence in laboratory-scale fermentations of the predominance of some *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from spontaneous commercial vinifications. D. Ganucci, L. Granchi, M. Vincenzini, *Università degli Studi di Firenze*
- 18.00: Dimorphic transition and biocontrol: when Dr. Jekyll becomes Mr. Hyde. I. Mannazzu, M.L. Sanna, G. Zara, S. Zara, M. Budroni, *Università degli Studi di Sassari*

- 18.20 – 18.40: Premiazione migliori poster (3A)

- 20.30: Cena sociale presso la Sala Zonno Lungomare di Bari

Giovedì, 28 Giugno 2012

Sessione IV – Microbiologia Alimentare (III)

Moderatori: E. Neviani, Università degli Studi di Parma e P. Cocconcelli, Università Cattolica del Sacro Cuore

- 9.00: **Microencapsulation for preservation of bioactive components in foods.** L. Mauriello, A. La Storia, C. Malmo, *Università degli Studi di Napoli Federico II*
- 9.20: Stress response in lactic acid bacteria: the projects of the Industrial Microbiology research group of UniBas. A. Ricciardi, T. Zotta, A. Guidone, R.G. Ianniello, E. Parente, *Università degli Studi della Basilicata*

- 9.40 – 10.00: Premiazione migliori comunicazioni orali e chiusura Convegno

- 10.00 – 10.30: Pausa caffè

- 10.30: Assemblea Generale SIMTREA

- 13.30: Pranzo