

Teresa GERVASI:
Curriculum vitae et studiorum

Informazioni personali	
Nome:	GERVASI TERESA
E-mail:	tgervasi@unime.it
Nazionalità:	Italiana
Istruzione e formazione	
Data:	14 Aprile 2014
Nome e tipo di istituto di istruzione:	Università degli Studi di Messina, Dipartimento S.A.S.T.A.S.
Qualifica conseguita:	Culture della materia per S.S.D. CHIM/11 (Chimica delle Fermentazioni) con validità triennale (D.R. n. 975 del 15/04/2014)
Data:	10 Aprile 2013
Nome e tipo di istituto di istruzione:	Università degli Studi di Messina, Dipartimento SCIFAR
Qualifica conseguita:	Doctor Europaeus in <i>Chimica e Sicurezza degli alimenti</i> (Ciclo XXV)
Titolo della tesi:	DISCOVERY AND ANALYSIS OF A NOVEL BACTERIOPHAGE INFECTING CLOSTRIDIUM PERFRINGENS AND SUBCLONING AND EXPRESSION OF ITS ENDOLYSIN INTO LACTOBACILLUS JOHNSONII: A POTENTIAL CONTROL SYSTEM AGAINST CONTAMINATION IN THE FOOD CHAIN
Data:	Il sessione 2009
Nome e tipo di istituto di istruzione:	Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.
Qualifica conseguita:	Abilitazione all'esercizio della professione di BIOLOGO
Data:	22 ottobre 2009
Nome e tipo di istituto di istruzione:	Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.
Qualifica conseguita:	Laurea specialistica in Biologia presso l'Università degli Studi di Messina – indirizzo applicativo alimentare con la votazione di 110/110 e lode accademica
Titolo della tesi:	<i>"Produzione di astaxantina da Phaffia Rhodozyma mediante un processo fermentativo controllato"</i> relatore prof. R. Bruno Lo Curto.
Tipo di tesi:	Sperimentale
Data:	29 gennaio 2008
Nome e tipo di istituto di istruzione:	Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.
Qualifica conseguita:	Laurea triennale in Biologia presso l'Università degli Studi di Messina con la votazione di 110/110 e lode accademica
Titolo della tesi:	<i>"Carotenoidi e loro effetti"</i> relatore prof. ssa C. Faggio

Tipo di tesi:	Compilativa
Data:	Luglio 2004
Nome e tipo di istituto di istruzione:	Liceo Classico Statale " G. La Farina" di Messina (ME)
Qualifica conseguita:	Maturità Classica con la votazione di 100/100
Corsi di formazione	
Data:	11Marzo 2014- 19 Maggio 2014
Luogo:	Aula Magna Vittorio Ricevuto, Università degli Studi di Messina, Dipartimento S.A.S.T.A.S.
Corso di formazione:	"Corso di Formazione ed Informazione sulla Sicurezza nei Luoghi di Lavoro"- Servizio Autonomo di Prevenzione e Protezione
Data:	06 novembre 2013
Luogo:	Università degli Studi di Messina.
Corso di formazione:	"Il Biologo: figura dinamica nel mondo del lavoro"- Ordine dei Biologi
Data:	10 novembre 2010
Luogo:	Institute of Food Research – Norwich (Regno Unito).
Corso di formazione:	Training Pipette maintenance
Data:	14 settembre 2009
Luogo:	Università degli Studi di Messina MM. FF.NN.
Corso di formazione:	"Problematiche ambientali" (16 ore, 2CFU)
Data:	14 settembre 2009
Luogo:	Università degli Studi di Messina MM. FF.NN.
Corso di formazione:	"(Dlgs 81/08) e problematiche della sicurezza" (16 ore, 2CFU)
Data:	03 dicembre 2007
Luogo:	Università degli Studi di Messina MM. FF.NN.
Corso di formazione:	Iniziativa ORI 08: "Training per il potenziamento delle abilità di studio (come imparare ad imparare)" (16 ore, 2 CFU)
Data:	17 giugno 2005
Luogo:	Università degli Studi di Messina
Seminario di studi :	(Dlgs 626/94) L'applicazione nelle Pubbliche Amministrazioni, Dieci Anni Di Sicurezza Problematiche e Responsabilità Buona Prassi di Laboratorio
Attività lavorativa e di ricerca	
Data:	maggio 2016 – novembre 2016

Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S.
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Titolare di Borsa di studio post-laurea per collaborazione ad attività di ricerca dipartimentale per totali 5 mesi.
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività di ricerca riguarda lo studio per la valorizzazione e tracciabilità dei prodotti agroalimentari mediante tecniche genetiche e molecolari e sviluppo di tecniche innovative per il recupero dei sottoprodotti per la promozione della sostenibilità delle filiere alimentari.
Data:	giugno 2015 – marzo 2016
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S.
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Titolare di Borsa di studio post-laurea per collaborazione ad attività di ricerca dipartimentale per totali 9 mesi.
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività di ricerca riguarda la messa a punto di nuove tecniche fermentative per la valorizzazione degli scarti alimentari e lo studio di nuove strategie che premettono di prolungare la shelf-life dei prodotti alimentari nei punti vendita.
Data:	1 aprile 2014 – 30 aprile 2015 (13 mesi)
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S.
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Titolare di Assegno di Ricerca di tipo B nell'ambito del progetto PON Ricerca e competitività 2007-2013 Progetto PON04a2_F.BE SAVE denominato "Valorizzazione degli scarti e delle eccedenze alimentari per la produzione di nuovi materiali di elevato valore aggiuntivo". Area 03 – S.S.D. CHIM/11 Aprile 2014.
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di ricerca nel programma dal titolo "Studio della contaminazione microbiologica degli scarti derivanti dalla GDO e trasformazione degli stessi in prodotti ad alto valore aggiunto, mediante l'uso di innovative tecniche fermentative".
Data:	25 marzo 2013 – 25 Febbraio 2014 (12 mesi)
Nome datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S.
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Titolare di Borsa di studio post-dottorato nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo "Controllo conformità del servizio di ristorazione collettiva", finanziata dal ERSU Messina con cui il dipartimento SASTAS ha stipulato un accordo contrattuale.
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività di ricerca ha riguardato il controllo e la valutazione della contaminazione microbiologica inerente alla ristorazione collettiva in ambito universitario.
Data:	dicembre 2012 marzo 2013 (6 mesi)
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S
Data:	ottobre 2010 – giugno 2012 (18 mesi)
Nome del datore di lavoro:	Institute of Food Research (Norwich -Regno unito)
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Dottoranda "Chimica e Sicurezza degli alimenti Il'Università degli Studi di Messina.
Principali mansioni e responsabilità:	Durante i 18 mesi svolti presso l'Institute of Food Research, a Norwich (Inghilterra), sotto la supervisione del Prof Arjan Narbad, l'attività di ricerca ha riguardato lo studio di tecniche biomolecolari e genetiche volte al controllo e alla sicurezza di alcuni patogeni nella catena alimentare.

Data:	luglio 2008 – novembre 2008 (150 ore totali)
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Facoltà di Scienze MM. FF. NN.
Tipo di azienda o settore:	Collaborazione – Formazione
Posizione:	Titolare di contratto per una collaborazione, 150 ore totali presso, il laboratorio di chimica delle fermentazioni e microbiologia industriale del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres"
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività di collaborazione ha riguardato la valutazione della qualità microbiologica di alimenti ed acqua e lo studio della coltivazione di microrganismi mediante processi fermentativi in continuo, batch, e fed-batch.
Data:	settembre 2007 – dicembre 2007 (11 mesi)
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Facoltà di Scienze MM. FF. NN. Dipartimento di Scienze Botaniche
Tipo di azienda o settore:	Collaborazione – Formazione
Posizione:	Titolare di contratto per una collaborazione, 150 ore totali , presso il Dipartimento di Scienze Botaniche
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività di collaborazione ha riguardato l'espletamento di attività dipartimentali.
Data:	ottobre 2007 – dicembre 2007 (11 mesi)
Nome del datore di lavoro:	<i>Laboratorio di analisi chimico cliniche e batteriologiche Pagano</i> di Messina,
Posizione:	Tirocinio formativo presso il "Laboratorio di analisi chimico cliniche e batteriologiche Pagano" di Messina, dove ha eseguito analisi biochimiche - cliniche e batteriologiche.
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività tirocinio ha riguardato l'apprendimento di tecniche di analisi biochimiche - cliniche e batteriologiche.
Attività didattica	
Data:	a.a 2016-2017"
Nome datore di lavoro:	Ente Regionale per il Diritto allo Studio (ERSU)
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	"Incarico di docenza" nell'ambito del Corso di preparazione al superamento dei test d'ingresso ai corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale A.A. 2016/2017"
Principali mansioni e responsabilità:	Didattica frontale e test a risposta multipla per complessive 26 ore
Data:	a.a 2014-2015
Nome datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Incarico per attività di docenza nell'ambito del Progetto "PAN Lab Progetto di potenziamento strutturale PONA3_00166/F1- Obiettivo 4_ Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro" per l'insegnamento "Certificazione chimica e microbiologica degli alimenti" per complessive 20 ore Gennaio 2014.
Principali mansioni e responsabilità:	Didattica frontale per complessive 20 ore

Data: a.a 2014-2015
Nome datore di lavoro: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Medicina Veterinaria
Tipo di azienda o settore: Ricerca – Formazione
Posizione: **Incarico per attività di affiancamento** nell'ambito del Progetto "PAN Lab Progetto potenziamento strutturale PONA3_00166/F1- Obiettivo 4_ Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro, per guidare e seguire nel percorso formativo un gruppo di tre formandi nel settore che preveda l'utilizzo di un laboratorio di microbiologia per complessive 200 ore. Maggio 2014.

Principali mansioni e responsabilità: Didattica frontale e tirocinio in laboratorio per complessive 200 ore

Data: dicembre 2014- gennaio 2014

Nome datore di lavoro: Università degli Studi di Messina

Tipo di azienda o settore: Ricerca – Formazione

Posizione: **Titolare** di un affidamento incarico per attività di docenza nell'ambito del Progetto "PON Ricerca e competitività 2007-2013 "Progetto PON04a2_F.BE SAVE denominato "Valorizzazione degli scarti e delle eccedenze alimentari per la produzione di nuovi materiali di elevato valore aggiunto" PF1 "Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto urbano" per l'insegnamento "La produzione dei rifiuti: aspetti qualitativi e quantitativi(SSD CHIM10/CHIM11)" per complessive 15ore

Principali mansioni e responsabilità: a.a 2014-2015/ 2015-2016

Università degli Studi di Messina

Data: Ricerca – Formazione

Nome datore di lavoro: **Titolare di un incarico per attività di docenza nel cdL Scienze Gastronomiche, III anno II semestre, per l'insegnamento "Vino e salute (2CFU)"** per complessive 16 ore

Tipo di azienda o settore: Didattica frontale per complessive 16 ore

Posizione:

Principali mansioni e responsabilità: a.a 2014-2015

Università degli Studi di Messina, Facoltà di Medicina Veterinaria

Data: Ricerca – Formazione

Tipo di azienda o settore: **Titolare di un incarico per attività di docenza nel cdL Scienze Gastronomiche, II anno II semestre, per l'insegnamento "I grassi di condimento (1 CFU)"** per complessive 8 ore

Posizione: Didattica frontale per complessive 8 ore

Principali mansioni e responsabilità:

Capacità e competenze organizzative

Data: marzo 2015

Incarico per attività di rappresentate degli assegnisti in seno a consiglio di dipartimento S.A.S.T.A.S.

Data: gennaio – settembre 2014

Member of Organizing Secretary of 23° SILAE Congress – Marsala (TP), 7th – 12th of September 2014

Capacità e competenze personali	
Prima lingua:	Italiano
Altre lingue:	Inglese
Capacità di lettura:	Ottimo
Capacità di scrittura:	Ottimo
Capacità di espressione orale:	Ottimo
Capacità e competenze informatiche	
	<p>Buona conoscenza dei sistemi operativi Windows NT, Windows 2000, Windows XP, Windows Vista, Windows 7 e Windows 10. Buona conoscenza dei pacchetti Microsoft Office 97–2010. Buona conoscenza dei software di bioinformatica Artemis. Buona conoscenza dei programmi BastP e NBCI.</p>
Capacità e competenze tecniche	
	<p>Tecniche di analisi microbiologiche (analisi microbiologiche su alimenti solidi e liquidi,, analisi di potabilità dell'acqua), controllo delle cariche microbiche (di acque potabili di condotta e sorgive; di scarico origine industriale e domestica; di acque di torrenti e termali, ai fini della balneazione semina di microrganismi in piastre e tubi mediante inclusione, infissione, spatolamento e strisciamento; caratterizzazione biochimica dei microrganismi (reazioni di ossidazioni e fermentazione, produzione di indolo, H₂S, etc); colorazione in vitro (gram, etc.) e saggi biochimici rapidi condotti con gallerie tipo api; conta batterica con calcolo del valore medio in CFU e calcolo del valore di MPN; tecniche di sterilizzazione termica e per filtrazione, con controllo e saggio di sterilità.</p> <p>Tecniche biomolecolari e genetiche (analisi genomiche, reazioni di amplificazione, e principi della tecnica di clonazione) analisi bioinformatiche</p>

Tecniche fermentative (*continuo, batch, fed-batch e fed-batch proporzionale*)

Apparecchiature utilizzate:

- Fermentatore B.Braun Biostat C, Melsugen ag, della capacità di 30 litri, fornito di elettrodi per la misura del pH, pO₂, temperatura, pressione, rpm, antischiuma, controllo della pCO₂ nell'aria esausta, etc;
- Microscopio ottico ;Liofilizzatore; Autoclave da sterilizzazione; Filtro a flusso tangenziale; Filtro pressa; Centrifughe; Apparecchio di kijeldahal; Burette automatica; Pompe peristaltiche a comando manuale ed informatico; Sistemi elettroforetici; Plate reader; Nucleocounter; Termociclatore; Sistema di acquisizione di gel elettroforetici

Durante il periodo di istruzione e formazione, attività lavorativa e di ricerca svolto presso il dipartimento B.I.O.M.O.R.F. (ex dip S.A.S.T.A.S.) dell'Università di Messina e presso l'Institute of Food Research Norwich, ha maturato specifiche **competenze in business development** per attività di ricerca universitaria rivolta ad imprese, enti pubblici, altri committenti pubblici e privati; progettazione, gestione e rendicontazione di progetti di ricerca su fondi pubblici (fondi europei, ministeriali, regionali) o su commessa (imprese, associazioni di categoria, altri enti di pubblici e privati); sviluppo dei processi di trasferimento tecnologico verso imprese (particolarmente PMI) e supporto alla definizione di politiche per lo sviluppo dei rapporti ricerca-impresa.

Attività scientifica

L'attività di ricerca si è sviluppata fondamentalmente su due tematiche principali: la qualità microbiologica degli alimenti (a) e la coltivazione dei microorganismi in chemostato mediante processi fermentativi (b).

(a) Per quanto riguarda la qualità microbiologica degli alimenti sono stati condotti studi nell'ambito di un progetto di ricerca sull'individuazione di nuove molecole ad attività antimicrobica su microrganismi di interesse alimentare. Lo studio ha riguardato l'analisi di un nuovo batteriofago, identificato nel genoma di *Clostridium perfringens* 5146-97, e l'espressione della sua endolisina, nonché la sua potenziale applicazione.

Lo studio è stato esteso al clonaggio del gene codificante per tale proteina in *Lactobacillus johnsonii*. Inoltre in modelli che simulavano artificialmente l'intestino dei polli, venivano incubati i lattobacilli ingegnerizzati con il ceppo patogeno per osservarne il comportamento.

Un'altra corrente di ricerca era volta alla formulazione di innovative bevande probiotiche mediante l'utilizzo di ceppi probiotici la cui vitalità nelle matrici alimentari veniva testata periodicamente.

(b) Per lo sviluppo della tematica riguardante le strategie fermentative sono state sviluppate:

- innovative metodiche di coltivazione di microrganismi in chemostato mediante processi fermentativi in continuo, batch, fed-batch e fed-batch proporzionale per la produzione di Single Cell Protein (SCP) da impiegare per l'alimentazione umana e animale;
 - messa a punto di controlli automatizzati dell'alimentazione del reattore durante la coltivazione di microrganismi ingegnerizzati per l'espressione di proteine eterologhe;
 - separazione rapida della biomassa dalla fase liquida con metodi convenzionali di filtrazione e con l'uso di filtro-pressa, oltre che utilizzando sistemi di centrifugazione batch e continua
- Tali studi erano atti alla valorizzazione di scarti agro-industriali mediante fermentazioni operate da *Saccharomyces cerevisiae* e *Trichoderma viride*; e all'incremento della produzione di astaxantina mediante coltura in fermentatore del lievito *Phaffia rhodozyma*.

Partecipazioni a Convegni, Congressi e Seminari

Data:	11-13 giugno 2009
Luogo:	Spoletto
Titolo del Convegno:	28th SIMGBM National Meeting
Data:	29/30 aprile 2010
Luogo:	Università degli studi di Messina, Messina
Titolo del Convegno:	Convegno nazionale monotematico della società italiana di farmacologia "erbe medicinali: dalla ricerca di base alla clinica"

Data:	14-18 settembre 2010
Luogo:	Palacongressi, Rimini
Titolo del Convegno:	14th International Biotechnology Symposium and Exhibition. <i>Biotechnology for the Sustainability of Human Society</i>
Data:	20 – 24 settembre 2010
Luogo:	Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP)
Titolo del Congresso:	VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti “Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute”
Data:	22 – 25 maggio 2011
Luogo:	Orto Botanico, Palermo
Titolo del Congresso:	Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health
Data:	15-17 giugno 2011
Luogo:	Biotechnological society technicka. Praga
Titolo del Congresso:	Biotech 2011 and 5th Czech-Swiss symposium with exhibition
Data:	3 - 7 Giugno 2012
Luogo:	Sala Congressi dell’Hotel Continental Terme, Ischia (NA)
Titolo del Congresso:	IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti “Alimenti, Alimenti Funzionali e Nutraceutici: Aspetti Chimici, Biologici e Tecnologici” (ChimAISi_2012)
Data:	04 luglio 2012
Luogo:	Università degli Studi di Messina, dip. Farmaco-Chimico
Titolo del Convegno:	La frazione volatile nella caratterizzazione di alimenti di origine vegetale"Relatore Prof: Carlo Bicchi
Data:	28 settembre 2012
Luogo:	Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.
Titolo del Convegno:	Monitoraggio del rischio ambientale per la tutela del cittadino
Data:	24-26 settembre 2012
Luogo:	Aula Magna ex Facoltà di Scienze MM. FF. NN. Università di Messina
Titolo del Convegno:	14th International Symposium on Advances in Extraction Technologies (EXTECH)
Data:	28-29 Novembre 2013
Luogo:	Aula Magna ex Facoltà di Scienze MM. FF. NN. Università di Messina
Titolo del Seminario:	Seminario "Incontri di Scienza delle Separazioni"
Data:	8 – 9 marzo 2013
Luogo:	Capo Peloro Resort – Messina
Titolo del Congresso:	Il rischio tossicologico dei prodotti della pesca: sicurezza, qualità ed aspetti salutistici

Data: 20 – 21 settembre 2013
Luogo: Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP)
Titolo del Congresso: **I prodotti ittici tra sicurezza e benessere**

Data: 24 – 25 ottobre 2013
Luogo: Orto Botanico, Palermo
Titolo del Congresso: **86° Congresso della Società Italiana di biologia Sperimentale (SIBS)**

Data: 7 – 12 settembre 2014
Luogo: Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP)
Titolo del Congresso: **23° SILAE Congress “Prof. Guglielmo Stagno d’Alcontres”**

Presentazioni orali ad invito:

Data: 22-25 maggio 2011
Luogo: Orto Botanico, Palermo
Titolo del congresso: **Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health**
Titolo della comunicazione: *Survival of probiotics and development of smart probiotics in food and feed*

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell’art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l’uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal Dlgs. 196 del 30 Giugno 2003.

Messina,

In fede
Teresa Gervasi

Produttività scientifica

Attualmente, la produttività scientifica è documentata da **9 lavori**: 7 Articoli su Riviste ISI (di cui 6 già pubblicate ed 1 in corso di stampa), 5 Abstract in Rivista di Rilevanza Internazionale, 1 Abstract in Rivista di Rilevanza Nazionale, 10 Abstract in Atti di Convegno di Rilevanza Internazionale, 8 Abstract in Atti di Convegno di Rilevanza Nazionale e 3 Contributi in Estenso in Atti di Convegno di Rilevanza Nazionale.

Articoli su riviste ISI

1. Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Maria Rosaria Melito, Alberto Lo Curto, Rosario Lo Curto. **Does the light influence astaxanthin production in *Xanthophyllomyces dendrorhous*?** *Nat Prod Res.* 27(7) (2013) 647-653. (DOI: 10.1080/14786419.2012.688045; WOS: 000317292000009; SCOPUS: 84876158413). ISSN: 1478-6419; eISSN: 1478-6427 **I.F.: 1.225**
2. Teresa Gervasi Rosario Lo Curto , Arjan Narbad, Melinda J.Mayer. **Complete genome sequence of Φ CP51, a temperate bacteriophage of *Clostridium perfringens*** *Arch Virol.* 158(9): (2013) 2015-2017. (DOI: 10.1007/s00705-013-1647-1; WOS: 000323654600021; SCOPUS: 84883261253). ISSN: 0304-8608; **I.F.: 2.282**.
3. Teresa Gervasi, Niki Horn, Udo Wegmann, Arjan Narbad, Melinda J.Mayer. **Expression and delivery of an endolysin to combat *Clostridium perfringens*** *Applied and Environmental Microbiology* 98(6) (2014) 2495-2505. (DOI: 10.1007/s00253-013-5128-y., WOS: 000332108100012; SCOPUS:79551503190). ISSN: 0035-6808; **I.F.: 3.668**.
4. Teresa Gervasi, Rosario Lo Curto , Emilio Minniti, Arjan Narbad, Melinda J.Mayer . **Application of *Lactobacillus johnsonii* expressing phage endolysin for control of *Clostridium perfringens*** *Lett Appl Microbiol.* 59(4) (2014) 355-361 (DOI: 10.1111/lam.12298; WOS:000288418600026; SCOPUS:78751701723). ISSN: 0175-7598; eISSN: 1432-0614; **I.F.: 1.659. (EDITOR CHOISE)**
5. Alessio Alesci, Andrea Salvo, Lauriano ER, Teresa Gervasi., Debora Palombieri, Maurizio Bruno, Simona Pergolizzi, Nicola Cicero . **Production and extraction of astaxanthin from *Phaffia rhodozyma* and its biological effect on alcohol-induced renal hypoxia in *Carassius auratus*.** *Nat Prod Res.* 29(12) (2015) 1122-1126. (DOI: 10.1080/14786419.2014.979417; WOS: 000354451300004; SCOPUS: 84939417424). ISSN: 1478-6419, eISSN: 1478-6427 ; **I.F.: 0.919**
6. Teresa Tuttolomondo, Giacomo Dugo, G Ruberto, C Leto, EM Napoli, Nicola Cicero, Teresa Gervasi, G Virga, R Leone, M Licata, S La Bella.. **Study of quantitative and qualitative variations in essential oils of Sicilian *Rosmarinus officinalis* L.** *Nat Prod Res* 29(20) (2015) 1928-1934. (DOI: 10.1080/19393210.2012.705335; WOS: 000360458200009; SCOPUS:84868216709). ISSN: 1478-6419; eISSN: 1478-6427 **I.F.: 0.919**.
7. Teresa Gervasi , Francesca Oliveri, Valentina Gottuso, Margherita Squadrito, Giovanni Bartolomeo, Gloria Pumilia, Nicola Cicero, Giacomo Dugo. **Nero d'Avola and Perricone cultivars: determination of polyphenols, flavonoids and anthocyanins in grapes and wines.** *Nat Prod Res* 25 (2016) 1-9 (DOI: 10.1080/14786419.2016.1174229; SCOPUS: 2-s2.0-84964505034) ISSN: 1478-6419 **I.F.: 1.057**.
8. Cicero Nicola, Naccari Clara, Giangrosso Giuseppe, Cicero Antonello, Gervasi Teresa, Tropea Alessia, Albergamo Ambrogina, Ferrantelli Vincenzo. **Monitoring of neonicotinoid pesticides in beekeeping.** *Nat Prod Res* 13 (2016) 1-5 (DOI:10.1080/14786419.2016.1236101; SCOPUS 2-s2.0-84991035276.) ISSN:1478-6419 **I.F.: 1.057**.
9. Giangrosso Giuseppe, **Gervasi Teresa**, Cicero Nicola, Ferrantelli, Vincenzo **Mercury accumulation in Mediterranean Fish and Cephalopods Species of Sicilian coasts: correlation between pollution and the presence of Anisakis parasites.** *Nat Prod Res* 13 (2016) 1-7- (DOI:10.1080/14786419.2016.1230119; SCOPUS 2-s2.0-84987654686). ISSN:1478-6419 **I.F.: 1.057**.

Abstracts in rivista di rilevanza Internazionale

-
1. Alberto Lo Curto, Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Maria Rosaria Melito, Benedetta Ciccarello. **Fresh frozen citrus juices: a novel prebiotic matrix** *Journal of Biotechnology Volume 150, Supplementary Issue. Abstracts book of 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition. Biotechnology for the Sustainability of Human Society* pag. 327-328. (DOI: 10.1016/j.jbiotec.2010.09.330; ISSN: 0168-1656; WOS: 000288873401509). Rimini 14-18 settembre 2010. **(Poster P-F.86)**.
 2. Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Lo Turco, Nicola Cicero, Rossella Vadalà, Giacomo Dugo. **Add value feed product obtained from citrus waste by controlled fermentative processes.** *Pharmacologyonline, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres"* pag. 339. (ISSN: 1827-8620). Marsala, 07–12 settembre 2014. **(Poster PO227)**.
 3. Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortí, Nicola Cicero, Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. **Batch and fed-batch carotenoids production by *Rhodotorula*.** *Pharmacologyonline, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres"* pag. 340. (ISSN: 1827-8620). Marsala, 07–12 settembre 2014. **(Poster PO228)**.
 4. Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí, Nicola Cicero, Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo. **Wastes from food-grade pectine production: sources of SCP and ethanol w** *Pharmacologyonline, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres"* pag. 342. (ISSN: 1827-8620). Marsala, 07–12 settembre 2014. **(Poster PO230)**
 5. Alessia Tropea, Loredana G. La Torre, Teresa Gervasi, Giuseppa Di Bella, Fausto Gentile, Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo. **Bioethanol production from pineapple waste by supplementing media** *Pharmacologyonline, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres"* pag. 341. (ISSN: 1827-8620). Marsala, 07–12 settembre 2014. **(Poster PO230)**.

Abstracts in rivista di rilevanza Nazionale

1. **Teresa Gervasi**, Melinda J. Mayer, Rosario Lo Curto, Giacomo Dugo, Arjan Narbad .). **Development of strategies to combat food poisoning from *Clostridium perfringens*** *Emirate Journal of Food and Agriculture, volume 24, 2012 Supplementary Issue. Abstracts of "ChimAlSi_2012" IX Italian Congress of Food Chemistry – "Food, Functional Foods and Nutraceuticals"* pag. 84. (ISSN: 2079–052X print version; ISSN: 2079–0538 electronic version). Ischia, 03–07 giugno 2012. **(Poster Poster P–87).**
2. **Teresa Gervasi**, T.; Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortí, Giuseppa Di Bella, Antonio Ferracane, Giacomo Dugo. **A new functional food product: a pre/probiotic fruit juice powder** *In ChiMALI 2016 XI Italian Congress of Food Chemistry -* . pp.99-99. ISBN:978-88-86208-79-6 **(Poster Poster P–26)**.
3. Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí **Teresa Gervasi** Giuseppe Daniel Bua, Nico Cicero, Giacomo Dugo. **Mineral content and trace elements in Italian dried common figs (*F. carica L.*)**. pp.98-98. In XI Italian Congress of Food Chemistry, Cagliari, 4-7 ottobre 2016 - ISBN:978-88-86208-79-6 **(Poster Poster P–25)**.

Abstracts in Atti di Convegno di rilevanza Internazionale

1. Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Mariella Melito, Alberto Lo Curto, Rosario Lo Curto. **Does the light influence the astaxanthin production in *Xanthophyllomyces dendrorhous*** *Book of Abstracts of Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health*, pag. 139. Palermo, 22–25 maggio 2011. (Poster P65).
2. Teresa Gervasi, Alberto Lo Curto, Alessia Tropea, Giusy Mandalary, Melinda J. Mayer, Arjan Narbad, Rosario Lo Curto. **Survival of probiotics and development of smart probiotics in food and feed** *Book of Abstracts of Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health*, pag. 42. Palermo, 22–25 maggio 2011. (Comunicazione orale17)
3. Alessia Tropea, Teresa Gervasi, , Mariella Melito, Stefano La Porta, Alberto Lo Curto, Rosario Lo Curto. **SCP and pectinases production from citrus waste: from batch to pH-stat** *Book of Abstracts of Biotech 2011 and 5th Czech-Swiss symposium with exhibition*, pag. 98. (ISBN 978-80-7080-782-8) Praga, 15–17 giugno 2011 (Poster P75-S).
4. Teresa Gervasi, Niki Horn, Melinda J. Mayer, Alberto Lo Curto, Rosario Lo Curto, , Arjan Narbad. **Development of probiotics to combat *Clostridium perfringens*** *Book of Abstracts of Biotech 2011 and 5th Czech-Swiss symposium with exhibition*, pag. 49-50. (ISBN 978-80-7080-782-8) Praga, 15–17 giugno 2011 (Poster P10). (Poster award)
5. Teresa Gervasi, Daniele Giuffrida, Alessia Tropea, Nicola Cicero, Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo. **Carotenoids characterization of Taleggio cheese surface**. *Congress Abstracts Book of SILAE XXIV International Congress on Integrative Medicine*, pag. 134. (ISBN 978-9945-8999-0-0). Punta Cana, 8-12 settembre 2015. (Poster PS067).
6. Alessia Tropea, Rossana Rando, Angela Giorgia Potortí, Elisabetta Russo, Teresa Gervasi, Nicola Cicero, Giuseppa Di Bella. **Aquafeed production from fish waste and lemon peel**. *Congress Abstracts Book of SILAE XXIV International Congress on Integrative Medicine*, pag. 137. (ISBN 978-9945-8999-0-0). Punta Cana, 8-12 settembre 2015. (Poster PS070).
7. Giuseppa Di Bella, Marcello Saitta, Maria Rita Fede, Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Lo Turco, Teresa Gervasi, Giacomo Dugo. **A multi-residue analytical method for the assessment of organic contaminants in honey**. *Book of Abstracts of 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis*, pag. 417. (ISBN 978-80-7080-934-1). Prague, 3-6 novembre 2015. (Poster P61).
8. Alessia Tropea, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí, Giuseppe Daniel Bua. **Teresa Gervasi**, Dugo G.mo. **Transformation of food agriculture waste into value added products: bioethanol and scp**. *Congress Abstracts Book of SILAE XXV International Congress on Integrative Medicine*. Modena, Italia 11-15 september 2016.
9. **Teresa Gervasi**, Nicola Cicero, Elisabetta Russo, Clara Naccari, Giacomo Dugo. **Production of single cell protein by *saccharomyces cerevisiae* from food waste**. *Congress Abstracts Book of SILAE XXV International Congress on Integrative Medicine*. Modena, Italia 11-15 september 2016.
10. Vito Pellizzeri, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, Marcello Saitta, **Teresa Gervasi**, Giacomo Dugo. **Preliminary study on the phenolc profile of *boletus aereus***. *Congress Abstracts Book of SILAE XXV International Congress on Integrative Medicine*. Modena, Italia 11-15 september 2016.

Abstracts in Atti di Convegno di rilevanza Nazionale

-
1. Alberto Lo Curto, Mariella Melito, Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Claudio Lo Giudice. **SCP and combustible materials production from pectine processing wastes**. *Atti del Convegno 28th SIMGBM National Meeting 2009*, pag163 Spoleto, 11–13 giugno 2009. (Poster P083).
 2. Alberto Lo Curto, Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Mariella Melito, Benedetta Ciccarello, Rosario Bruno Lo Curto. **Succhi di agrumi surgelati: una nuova formulazione probiotica**. *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 238. (ISBN: 978–88–86208–61–1). Marsala, 20–24 settembre 2010. (Poster P161).
 3. Daniele Giuffrida, Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Alberto Lo Curto, Rosario Bruno Lo Curto., Andrea Salvo, Giacomo Dugo, **Produzione di astaxantina da Phaffia rhodozyma mediante un processo fermentativo controllato** *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 72-73 (ISBN: 978–88–86208–61–1). Marsala, 20–24 settembre 2010. (Poster P6).
 4. Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Mariella Melito, Alberto Lo Curto, Rosario Bruno Lo Curto, **Studio di un processo fermentativo per la valorizzazione degli scarti di produzione della pectina alimentare** *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 192-193 (ISBN: 978–88–86208–61–1). Marsala, 20–24 settembre 2010. (Poster P118).
 5. Teresa Gervasi, Melinda J. Mayer, -Rosario Lo Curto Giacomo Dugo Arjan Narbad. **Development of SMART probiotics against Clostridium perfringens**. *Atti del 86° Congresso della Società Italiana di biologia Sperimentale (SIBS)* pag 135-136. Palermo 25-25 ottobre 2013 (Poster P48).
 6. Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, Pietro Ravenda, Giovanni Bartolomeo, Teresa Gervasi, Imen Haddaoui, Giacomo Dugo. **Plasticizer residues in bergamot essential oils from Calabria (Italy)**. *Abstracts of "ChimAl2014" X National Congress of Food Chemistry*, pag. 96. (ISBN 978-88-940043-0-4). Firenze, 6–10 luglio 2014. (Poster PO 30).

Contributi in extenso in Atti di Convegno di rilevanza Nazionale

-
1. Alberto Lo Curto, Mariella Melito, Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Claudio Lo Giudice. **SCP and combustible materials production from pectine processing wastes**. In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. pp. 376-380. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978–88–86208–65–9). Marsala (TP), 20–24 settembre 2010. (Poster).
 2. Daniele Giuffrida, Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Alberto Lo Curto, Rosario Bruno Lo Curto., Andrea Salvo, Giacomo Dugo, **Produzione di astaxantina da Phaffia rhodozyma mediante un processo fermentativo controllato**. In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 57–61. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978–88–86208–65–9). Marsala (TP), 20–24 settembre 2010. (Poster).
 3. Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Mariella Melito, Alberto Lo Curto, Rosario Bruno Lo Curto, **Studio di un processo fermentativo per la valorizzazione degli scarti di produzione della pectina alimentare**. In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 527-530. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978–88–86208–65–9). Marsala (TP), 20–24 settembre 2010. (Poster).

La sottoscritta è consapevole di essere penalmente sanzionabile se rilascia false dichiarazioni (art.76 DPR 28/12/2000 n°445 modificato dalla legge 16 gennaio 2003n°3), e di decadere dai benefici conseguiti a seguito di un provvedimento adottato sulla base delle false dichiarazioni (art. 75 del DPR 28 dicembre 2000, n°445 modificato dalla legge 16 gennaio 2003 n.3).

Esprime inoltre il proprio consenso affinché i dati personali forniti possano essere trattati, nel rispetto della legge 196/2003, per gli adempimenti connessi alla presente procedura.

Messina,

**In fede
Teresa Gervasi**