

## CV Marilena Marino

[marilena.marino@uniud.it](mailto:marilena.marino@uniud.it)

<https://orcid.org/0000-0001-7443-3472>

Scopus Author ID: 7201366043

<b>Posizione</b>	Ricercatore (Microbiologia Agraria – AGR/16) dal 15/10/2008 presso l'Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze AgroAlimentari Ambientali e Animali (Di4A)
<b>Istruzione e formazione accademica</b>	2001: Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti, Università degli Studi di Udine 2002-2007: Assegnista di ricerca, UniUD 2001: Dottore di ricerca in Biotecnologie degli Alimenti, UniUD 1992-2000: Titolare di borse di studio, UniUD 1991: Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Udine
<b>Attività didattica</b>	2009: Microbiologia Agraria (3 CFU) per Laurea Triennale in Biotecnologie, Università degli Studi di Udine 2008-oggi: Microbiologia Lattiero-Casearia (3 CFU) per Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Udine 2010-oggi: Microrganismi Probiotici e di Alimenti Funzionali (4 CFU) per Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Udine Ha svolto/svolge attività come relatore/correlatore per studenti di Laurea/Laurea Magistrale di corsi di studi (Scienze e Tecnologie Alimentari/Biotecnologie/Scienze per l'Ambiente e la Natura) dell'Università degli Studi di Udine
<b>Attività di ricerca</b>	Selezione e valorizzazione della microflora di interesse lattiero-caseario Caratterizzazione dell'attività biofilmogena in microrganismi potenzialmente patogeni/alteranti in protocolli statici/dinamici Studio dell'attività antimicrobica di composti di origine naturale (oli essenziali, peptidi bioattivi di origine animale/vegetale/microbica) Microrganismi funzionali: selezione di nuovi candidati probiotici; studio della risposta fenotipica alla coltivazione in condizioni sub-ottimali in batteri lattici e batteri probiotici; messa a punto di strategie di protezione della vitalità dei probiotici durante la produzione, lo stoccaggio e la digestione <i>in vitro</i> ; studio e caratterizzazione di postbiotici
<b>Partecipazione scientifica a progetti di ricerca</b>	Partecipazione attiva alla stesura, alla presentazione e alle attività scientifiche connesse a progetti di ricerca finanziati da vari enti 2018-2020: POR FESR "Biofilm Sensing and Analysis for Health" BIOSAFE 2018-2019: PSR Misura 16.1.1, "Studio dell'attività del Lactobacillus casei al fine della sostituzione del lisozima nel formaggio Montasio DOP" 2003-2004: Regione Friuli-Venezia Giulia, "Caratterizzazione delle birre artigianali prodotte nelle microbirrerie del Friuli-Venezia Giulia" 2002-2003: MIUR-PRIN, "Studio dei parametri biologici e tecnologici che regolano la produzione di amine biogene negli alimenti fermentati" 2000-2001: MIUR-PRIN, "Interazione tra batteri e funghi unicellulari e filamentosi in sistemi alimentari" 1999-2006: MiPAF, "Valorizzazione e salvaguardia della microflora autoctona caratteristica delle produzioni casearie italiane"

---

1998-1999: Regione Friuli-Venezia Giulia, "Studio, caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di produzioni agro-alimentari tipiche del Friuli-Venezia Giulia"

---

**Prodotti della ricerca** È coautrice di oltre 100 pubblicazioni scientifiche (<https://air.uniud.it/>) tra cui articoli su rivista internazionale/nazionale, poster e presentazioni a convegni internazionali/nazionali, capitoli di libro.

Pubblicazioni più rilevanti degli ultimi 5 anni:

- Marino, M., Dubsy de Wittenau, G., Saccà, E., Cattonaro, F., Spadotto, A., Innocente, N., Radovic, S., Piasentier, E., Marroni, F., Metagenomic profiles of different types of Italian high-moisture Mozzarella cheese, (2019) *Food Microbiology*, 79, pp. 123-131.
- Innocente, N., Marino, M., Calligaris, S., Recovery of brines from cheesemaking using High-Pressure Homogenization treatments, (2019) *Journal of Food Engineering*, 247, pp. 188-194.
- Calligaris, S., Marino, M., Maifreni, M., Innocente, N., Potential application of monoglyceride structured emulsions as delivery systems of probiotic bacteria in reduced saturated fat ice cream, (2018) *LWT*, 96, pp. 329-334.
- Marino, M., Maifreni, M., Baggio, A., Innocente, N., Inactivation of foodborne bacteria biofilms by aqueous and gaseous ozone, (2018) *Frontiers in Microbiology*, 9 (AUG), art. no. 2024.
- Marino, M., Innocente, N., Maifreni, M., Mounier, J., Cobo-Díaz, J.F., Coton, E., Carraro, L., Cardazzo, B., Diversity within Italian cheesemaking brine-associated bacterial communities evidenced by massive parallel 16S rRNA gene tag sequencing, (2017) *Frontiers in Microbiology*, 8 (NOV), art. no. 2119.
- Marino, M., Innocente, N., Calligaris, S., Maifreni, M., Marangone, A., Nicoli, M.C., Viability of probiotic *Lactobacillus rhamnosus* in structured emulsions containing saturated monoglycerides, (2017) *Journal of Functional Foods*, 35, pp. 51-59.
- Marino, M., Segat, A., Maifreni, M., Frigo, F., Sepulcri, C., Innocente, N., Efficacy of ozonation on microbial counts in used brines for cheesemaking, (2015) *International Dairy Journal*, 50, pp. 9-14.
- Maifreni, M., Frigo, F., Bartolomeoli, I., Buiatti, S., Picon, S., Marino, M., Bacterial biofilm as a possible source of contamination in the microbrewery environment, (2015) *Food Control*, 50, pp. 809-814.
- Innocente, N., Segat, A., Manzocco, L., Marino, M., Maifreni, M., Bartolomeoli, I., Ignat, A., Nicoli, M.C., Effect of pulsed light on total microbial count and alkaline phosphatase activity of raw milk, (2014) *International Dairy Journal*, 39 (1), pp. 108-112.

---

**Altre attività scientifiche**

Responsabile scientifico di assegni di ricerca

Attività di referee per le riviste *International Journal of Food Microbiology*, *Journal of Applied Microbiology*, *Letters in Applied Microbiology*, *Journal of Dairy Science*, *Journal of Food Science and Technology*, *Flavour and Fragrance Journal*, *Bioresource Technology*, *International Journal of Microbiology*, *Environmental Toxicology and Pharmacology*.

Iscritta all'Albo Revisori MIUR, valutatore di Progetti Futuro in Ricerca 2010.

Revisore per progetti di ricerca dell'Università degli Studi di Padova.

Valutatore esterno di tesi per il conseguimento del titolo di dottore di ricerca (Faculty of Food Science & Technology, University Putra Malaysia).

---

**Ruoli istituzionali**

a.a. 2011/12: membro della Commissione Interna di Tutorato e Orientamento (CITO), Facoltà di Agraria UniUD

dal 2018 – Componente della Commissione Assicurazione Qualità del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari

dal 2018 – Componente della Commissione Didattica del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari

Membro di commissioni di concorso per assegni di ricerca

---

**Iscrizione ad albi e società scientifiche**

Iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari del Friuli-Venezia Giulia

Membro della Società Italiana di Microbiologia AgroAlimentare e Ambientale (SIMTREA)

---