

Curriculum vitae et studiorum

Istruzione e formazione

Diploma di Perito Agroindustriale presso Istituto Agrario di San Michele all'Adige -
Fondazione Edmund Mach

Luglio 2013

Laurea in Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Firenze

Luglio 2017

Titolo tesi: Gli arresti di fermentazione: un caso studio. **Relatore:** Prof. Massimo Vincenzini,

Correlatore: Giacomo Buscioni

Voto: 100/110

Agosto 2016 – Maggio 2017

Tirocinio curricolare finalizzato alla stesura della tesi presso Azienda Agricola Valdamone - Suvereto (LI).

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Udine

Marzo 2020

Titolo tesi: Assess the Impact of Commercial Nutrients on Lactic Acid Bacteria Starters Growth and Malolactic Fermentation Kinetics. **Relatore:** Prof.ssa Lucilla Iacumin, **Correlatore:** Prof.ssa Maret Du Toit

Voto: 110/110 e Lode

Luglio 2019 - Novembre 2019

Ricerca per tesi all'estero presso Stellenbosch University - Department of Viticulture and Oenology - Stellenbosch, Cape Town, South Africa.

Membro attivo della University of Stellenbosch Wine Culture Society.

Dottorato di Ricerca in Alimenti e Salute Umana presso l'Università degli Studi di Udine

Maggio 2024

Titolo tesi: Lactic Acid Bacteria as Bioprotective and Health-Promoting Cultures in the Food Industry. **Relatore:** Prof. Giuseppe Comi, **Correlatore:** Prof. Lucilla Iacumin

Attività didattica

Collaboratrice didattica

Febbraio - Giugno 2022

Attività strumentale alla didattica per il corso di Microbiologia generale e immunologia (AG0323) per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Udine

Altre attività professionali

Tecnologa alimentare presso Acqua Minerale San Benedetto (Pocenia, UD)

Maggio 2024 - in corso

Correlatrice di Tesi di Laurea

Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari L-26

Abdelilah, A. Caratterizzazione microbiologica di olio e olive di area irpina. (a.a. 2021-2022)

Pellizzari, M. Caratterizzazione microbiologica di polvere di cacao e di cioccolato del commercio. (a.a. 2021-2022)

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70

Bisson, A. Caratterizzazione di lieviti enologici per vinificazioni sostenibili (a.a. 2022-2023)

Petozzi, A. Caratteri di adesione e produzione di vescicole extracellulari da parte di ceppi appartenenti alla specie *Lactocaseibacillus rhamnosus* (a.a. 2022-2023)

Domini, A. Caratteri di adesione e produzione di vescicole extracellulari da parte di *Lactocaseibacillus casei* e *Lactocaseibacillus paracasei* (a.a. 2022-2023)

Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia L-25

Drigo, N. Vinificazione in anfora, acciaio, legno: caratterizzazione microbiologica, chimica e sensoriale (a.a. 2021-2022)

Fontanel, A. Selezione di lieviti enologici per fermentazioni a basso impatto energetico (a.a. 2022- 2023)

Partecipazione a convegni/seminari/workshop nel ruolo di relatore

Strategie per il miglioramento della sicurezza e della qualità alimentare: il ruolo della bioprotezione. Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - Università degli Studi di Udine. 11 maggio 2021

Gli arresti di fermentazione: "prevenire è meglio che curare". Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - Università degli Studi di Udine. 11 maggio 2021

Ottimizzazione di metodi di quantificazione di *Oenococcus oeni* e studio di espressione genica per il miglioramento della qualità del vino. Dipartimento di Chimica, Biologia e Biotecnologie dell'Università di Perugia. 20 maggio 2021

Genotoxic inhibition and antioxidant activity by microbial bioprotection. Development in the Italian PhD Research on Food Science, Technology & Biotechnology - Università degli Studi di Palermo. 14-15 settembre 2021

Lacticaseibacillus casei: a bioprotective culture with antioxidant properties? Development in the Italian PhD Research on Food Science, Technology & Biotechnology - Università degli Studi di Torino. 19-21 settembre 2022

Pubblicazioni in riviste internazionali (*peer reviewed*) e nazionali

Pellegrini, M., Barbieri, F., Montanari, C., Iacumin, L., Bernardi, C., Gardini, F., & Comi, G. (2023). Microbial Spoilage of Traditional Goose Sausages Produced in a Northern Region of Italy. *Microorganisms*, 11(8), 1942.

Pellegrini, M., Iacumin, L., Pleadin, J., Krešić, G., Orecchia, E., Colautti, A., Vulić, A., Kudumija, N., Bernardi, C., & Comi, G. (2023). Microbial and Physico-Chemical Characterization of Cold Smoked Sea Bass (*Dicentrarchus labrax*), a New Product of Fishery. *Foods*, 12(14), 2685.

Camprini, L., **Pellegrini, M.**, Comi, G., & Iacumin, L. (2023). Effects of anaerobic and respiratory adaptation of *Lacticaseibacillus casei* N87 on fermented sausages production. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, 1044357.

Pellegrini, M., Iacumin, L., Ottaviani, S., Landini, G., Patthey, C., Carsana, S., & Comi, G. (2023). Influenza delle alte pressioni sulla conservazione di prodotti di salumeria affettati (prosciutto crudo, mortadella, porchetta) confezionati in sottovuoto e conservati a diverse temperature. *Industrie alimentari*, 62, 647.

Pellegrini, M., Iacumin, L., Sermi, G., Gasparetto, M., Sponchiado, A., Ottaviani, S., & Comi, G. (2023). Studio dell'effetto di polifosfati e di *Latilactobacillus sakei* sulla conservazione di cubetti di prosciutto cotto confezionati in Atmosfera Modificata e conservati a diverse temperature. *Industrie alimentari*, 62, 643.

Iacumin, L., Pellizzari, M., **Pellegrini, M.**, Colautti, A., & Comi, G. (2022). Caratterizzazione microbiologica di polvere di cacao e di cioccolato del commercio. *Industrie alimentari*, 61, 631.

Iacumin, L., **Pellegrini, M.**, Colautti, A., Orecchia, E., & Comi, G. (2022). Microbial Characterization of Retail Cocoa Powders and Chocolate Bars of Five Brands Sold in Italian Supermarkets. *Foods*, 11(18), 2753.

Iacumin, L., **Pellegrini, M.**, Sist, A., Tabanelli, G., Montanari, C., Bernardi, C., & Comi, G. (2022). Improving the Shelf-Life of Fish Burgers Made with a Mix of Sea Bass and Sea Bream Meat by Bioprotective Cultures. *Microorganisms*, 10(9), 1786.

Iacumin, L., Jayasinghe, A. S., **Pellegrini, M.**, & Comi, G. (2022). Evaluation of Different Techniques, including Modified Atmosphere, under Vacuum Packaging, Washing, and *Latilactobacillus sakei* as a Bioprotective Agent, to Increase the Shelf-Life of Fresh Gutted Sea Bass (*Dicentrarchus labrax*) and Sea Bream (*Sparus aurata*) Stored at 6 ± 2 °C. *Biology*, 11(2), 217.

Iacumin, L., Cappellari, G., **Pellegrini, M.**, Basso, M., & Comi, G. (2021). Analysis of the bioprotective potential of different lactic acid bacteria against *Listeria monocytogenes* in cold-smoked sea bass, a new product packaged under vacuum and stored at 6 ± 2 °C. *Frontiers in Microbiology*, 12.