

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome: **BIAGI ANGELO ZULLO**
Indirizzo: **LARGO FONTE DI LUCCARA, 2**
Telefono: **0874460548; CELL. 3476086308**
E-mail: **biagi.zullo@unimol.it; biagi.zullo@libero.it**
Nazionalità: **ITALIANA**
Luogo di nascita: **ROSENHEIM (GERMANIA)**
Data di nascita: **09.04.1969**
Codice fiscale: **ZLLBNG69D09Z112S**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- **DIPENDENTE** dell'Università degli Studi del Molise inquadrato nell'Area Tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati, categoria D - posizione economica D1 dal 01-10-2021 ad oggi.
- **ASSEGNISTA DI RICERCA**. Tematica di ricerca: Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa, presso l'Università degli Studi del Molise dal 11-05-2017 al 28-09-2021.
- **BORSISTA DI RICERCA**. Tematica di ricerca: Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa, presso l'Università degli Studi del Molise dal 01-10-2016 al 28-02-2017.
- **VICE-PRESIDENTE** dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise dal 01-01-2015 al 31-12-2017.
- **E' SOCIO** della SIMTREA dal 30-09-2003 ad oggi.
- **HA FREQUENTATO**, in qualità di borsista, i laboratori del settore Biotecnologie Agroalimentari della sede di Thiene (VI) di Veneto Agricoltura dal 26-03-2001 al 20-04-2001.
- **HA FREQUENTATO**, in qualità di borsista, i laboratori dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR di Avellino. L'attività di ricerca svolta ha riguardato l'applicazione di nuove tecniche elettroforetiche per la caratterizzazione di proteine di origine microbica dal 19-02-2001 al 16-03-2001.
- **HA SEGUITO**, in qualità di borsista, il corso intensivo di lingua inglese, presso l'Institute for Applied Language Studies -University of Edinburgh dal 24-07-2000 al 11-08-2000.
- **VINCITORE** di una borsa di studio per la formazione di tutor d'impresa, presso il Parco Scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" dal 26-05-2000 al 24-11-2001.

- HA SEGUITO il Corso Teorico Pratico di aggiornamento “controllo e autocontrollo nella filiera lattiero casearia, presso l’Università degli Studi del Molise dal 14-09-1996 al 14-12-1996.

TITOLI

2022

- CONSEGUIMENTO dell’Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale 07/I1-MICROBIOLOGIA AGRARIA.

2011

- CONSEGUIMENTO del Premio della SIMTREA nell’ambito delle migliori pubblicazioni da parte dei Soci non strutturati aventi per oggetto temi di ricerca sulla Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale.

La pubblicazione oggetto di premiazione è la seguente:

Zullo B.A., Cioccia G., Ciafardini G. (2010). Distribution of dimorphic yeast species in commercial extra virgin olive oil. *Food Microbiology*, **27**, 1035-1040.

2004

- CONSEGUIMENTO dell’Abilitazione alla professione di TECNOLOGO ALIMENTARE nella seconda sessione dell’anno 2004.

1999

- CONSEGUIMENTO del titolo di DOTTORE DI RICERCA in “Difesa delle produzioni agro-alimentari” (XII ciclo) A.A. 1998/1999, presso l’Università degli Studi del Molise, Campobasso. Titolo della tesi: Attività antimicrobica dei polifenoli estratti dalle olive.

1995

- CONSEGUIMENTO del diploma di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso l’Università degli Studi del Molise, con voto 110/110 e lode, titolo della tesi di laurea “Deamarizzazione delle olive da mensa mediante *Lactiplantibacillus plantarum*”.

ATTIVITA’ DIDATTICA

Attività didattica in ambito accademico

- PROFESSORE a contratto per il corso di Microbiologia agroambientale (07/I1 SSD AGR/16) (6 CFU), Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie, presso l’Università degli Studi del Molise, per gli A.A. 2004/2005; A.A. 2005/2006; A.A. 2006/2007; A.A. 2007/2008; A.A. 2010/2011; A.A. 2011/2012; A.A. 2012/2013; A.A. 2013/2014; A.A. 2014/2015; A.A. 2015/2016; A.A. 2016/2017; A.A. 2017/2018; A.A. 2018/2019; A.A. 2019/2020; A.A. 2020/2021; A.A. 2021/2022; A.A. 2022/2023.

Altre attività didattiche

2004

- HA SVOLTO in qualità di supplente l'insegnamento di "Scienza degli Alimenti" presso l'Istituto Tecnico Industriale "G. Marconi" di Campobasso.
- E' STATO COMPONENTE della commissione esaminatrice per l'abilitazione della ricerca e raccolta dei tartufi, presso l'Amministrazione provinciale di Campobasso.
- HA TENUTO una lezione sugli aspetti microbiologici dell'olio di oliva nell'ambito del corso di aggiornamento per olivicoltori, organizzato dall'Associazione Culturale Olivicoltori di Fornelli.

2003

- HA TENUTO una serie di lezioni di "Il ciclo produttivo di un'azienda agro-alimentare" nell'ambito del progetto n. 656 – Esperto qualità settore agro-alimentare- proposto ed attuato dall'Istituto Addestramento e Ricerche per l'organizzazione di Sistemi (IAROS).

2002

- HA SVOLTO in qualità di supplente l'insegnamento di "Scienza degli Alimenti" presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Termoli.

ATTIVITA' DI RICERCA

L'attività scientifica svolta dal Dott. Biagi Angelo Zullo, suffragata dalla pubblicazione di numerosi lavori su riviste nazionali ed internazionali, si è articolata su varie direttrici della Microbiologia Agraria come l'impiego di microrganismi nelle produzioni e trasformazioni agrarie e la salvaguardia dell'ambiente rurale. In particolare, negli oltre venti anni di attività di ricerca nel settore della microbiologia agraria sono stati curati i seguenti aspetti:

- 1) ricerche sull'attività oleuropeinolitica del *Lactiplantibacillus plantarum* nella trasformazione ecologica delle olive da mensa;
- 2) ricerche sull'attività oleuropeinolitica del *Leuconostoc mesenteroides*;
- 3) deamarizzazione delle olive da mensa per via microbiologica;
- 4) ricerche sull'attività lipolitica dei lieviti nella trasformazione microbiologica delle olive da mensa;
- 5) impiego di prototipi sperimentali di "gas bag" e "fusti incamiciati" per impedire la crescita del "biofilm" microbico dannoso per le olive Taggiasca in salamoia;
- 6) uso di CO₂ leggermente pressurizzata per migliorare le proprietà antimicrobiche delle salamoie a basso contenuto di sale nella trasformazione al naturale delle olive;
- 7) attività microbiologica dell'olio di oliva;
- 8) messa a punto di nuovi metodi per la caratterizzazione dei microrganismi e per l'analisi biologica dei campioni opachi;
- 9) attività antimicrobica dei polifenoli presenti nelle acque di vegetazione;
- 10) valutazione dell'azotofissazione nel terreno trattato con reflui oleari.

I suddetti risultati sono stati oggetto di pubblicazione (n. 37) su riviste scientifiche specializzate con elevato impact factor.

CAMPOBASSO, 09 Novembre 2022

FIRMA
(Dott. Biagi Angelo ZULLO)

Biagi Angelo Zullo