



CURRICULUM VITAE EUROPASS

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome/ Cognome **LUCIA MAIURO**
Telefono 0874/404878
E-mail maiuro@unimol.it

ATTUALE POSIZIONE LAVORATIVA

Date 07-01-2005 → oggi
Lavoro o posizione ricoperti **Ricercatore confermato SSD AGR.16**
Principali attività e responsabilità Attività di ricerca nell'ambito della microscopia e microbiologia alimentare
Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi del Molise
Tipo di attività o settore Ricerca Scientifica

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/07/1998 → 06/01/2005 Funzionario Tecnico (Cat. D1)
c/o C.S.I.M. (Centro Servizi Interdipartimentali di Microscopia)
Facoltà di Agraria – Università degli Studi del Molise

1994 Specializzazione in Tossicologia Forense
c/o Università degli Studi "Federico II" di Napoli

1992 Abilitazione all'insegnamento nelle Scuole Secondarie di II grado per la classe di concorso 40/A

1991 Abilitazione all'esercizio della professione di biologo

1990 Laurea in Scienze Biologiche
c/o Università degli Studi "La Sapienza" di Roma

1983 Diploma di maturità classica

ESPERIENZE PROFESSIONALI E ATTIVITÀ DIDATTICHE

Dall'AA 2019/20 ad oggi Docente del modulo "Tecniche e metodi per la qualità microbiologica degli alimenti" dell'insegnamento "Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica" c/o il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università del Molise

AA.2022/23 Docente di "Microbiologia Agraria" c/o il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali dell'Università del Molise

AA. 2021/22 Docente di "Gestione della Qualità" Corso di laurea in Tecnologie Alimentari per le Produzioni Dolciarie dell'Università degli Studi del Sannio - Benevento

Dall'A.A. 2008/09 all'A.A. 2016/17 Docente di "Microbiologia dei Prodotti Agro-Forestali" c/o il corso di laurea in Tecnologie Forestali ed Ambientali dell'Università del Molise

A.A. 2008/09 Docente di "Microbiologia Applicata alle Produzioni Animali" c/o corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università del Molise

dall'A.A. 2007/08 all'A.A. 2008/09 Docente di "Microbiologia generale ed applicata alle produzioni animali" c/o il corso di laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali dell'Università del Molise;

A.A. 2008/2009 Docente di "Laboratorio di Didattica delle Tecniche Strumentali per la Microbiologia Applicata" c/o il corso SSIS dell'Università del Molise

dall'A.A. 2004/05 all'A.A. 2007/08 Docente di "Tecniche Microbiologiche per l'Industria Alimentare" c/o il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologia Alimentare dell'Università del Molise

dall'A.A. 1998/99 all' A.A. 2003/04 in qualità di tecnico responsabile del C.S.I.M., ha espletato esercitazioni sul SEM per conto di diverse aree disciplinari della Facoltà di Agraria: Microbiologia, Chimica del suolo, Biologia Animale e Fisiologia Vegetale.

A.A. 1997/98 docente a contratto di "Laboratorio di metodologie botaniche" c/o la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise

1997 contratto MIPA della durata di 4 mesi sul tema "Identificazione e mappatura di QTLs per componenti quali-quantitative del frumento duro".

A.S. 1996/97 Docente supplente con contratto a tempo determinato di "Igiene, Anatomia, Fisiologia e Patologia generale" dal 30/10/1996 al 26/11/1996 presso l'Istituto T.F.S. Sperimentale "S. Pertini" di Campobasso

A.S.1996/1997 Docente supplente con contratto a tempo determinato di "Igiene, Anatomia, Fisiologia e Patologia generale"

- dal 14/04/1997 al 14/06/1997
- nei giorni 19 e 20 giugno 1997 per gli scrutini finali
- nel giorno 21/06/1997 e dal 23/06/1997 al 28/06/1997 in qualità di Commissario interno agli esami di idoneità

c/o l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione" di Termoli (CB).

1996 Contratto, per prestazione d'opera intellettuale della durata di 2 mesi, per un lavoro di ricerca svolto nell'ambito del progetto CEE FAIR1CT95-0497 presso l'Università degli Studi del Molise.

1996 contratto CEE n. EV5VCT940489, per prestazioni d'opera intellettuale della durata di 3 mesi, sul tema "Prove di germinazione su semi di specie raccolte dalle aree permanenti di rilevamento a seguito di trattamento termico per verificare il potenziale rigenerativo a seguito di incendio" svolto presso l'Università degli Studi del Molise.

1995 contratto per attività di ricerca svolto presso il laboratorio estero: "Washington Singer Laboratoryes" dell'Università di Exeter, Inghilterra, con il prof. John A. Bryant nell'ambito di accordi British Council Murst sul tema "Biosintesi in vitro delle proteine" in collaborazione con la cattedra di Morfologia e Fisiologia Vegetale dell'Università degli Studi del Molise

1994 borsa di studio annuale conferita dal Consorzio Universitario del Molise per l'area disciplinare di Scienze e Tecnologie Alimentari sul tema "Lo stress idrico su piante di pisello *Pisum sativum*" svolto presso il dipartimento SAVA della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise.

ATTIVITÀ ISTITUZIONALI

Membro commissioni di laurea, tutor per attività di tirocinio, relatore e correlatore di tesi per gli studenti dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze Ambientali dell'Università del Molise.
Membro del gruppo del Riesame del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Forestali dell'Università del Molise.
Membro della Commissione Paritetica Docenti Studenti del Dip. AAA dell'Università del Molise

ATTIVITÀ DI RICERCA

L'attività di ricerca, negli anni ha interessato diversi argomenti quali: i meccanismi di protezione a livello tissutale, cellulare e nucleare (struttura e organizzazione della cromatina e regolazione dell'espressione genica) indotti da stress ambientali su sistemi vegetali; le proprietà chimico-fisiche di adsorbimento di anioni e metalli pesanti nei suoli; trattamento elettrolitico su matrici alimentari al fine di comprendere i fenomeni complessi correlati agli effetti di trattamenti non convenzionali basati sull'impiego di basse intensità di corrente elettrica su microrganismi di rilevante interesse agroalimentare (in particolare sono stati condotti studi sull'effetto della bassa intensità di corrente su mosti d'uva nelle prime fasi fermentative con co-colture selezionate di *Saccharomyces cerevisiae* 404 ed *Hanseniaspora guilliermondii* 465); studio di sistemi innovativi atti ad aumentare la shelf-life di prodotti altamente deperibili al fine di testare l'irraggiamento e la tecnologia del "packaging" in atmosfera modificata quali tecniche innovative di conservazione capaci di aumentare la shelf-life di prodotti altamente deperibili quali i tartufi preservando le caratteristiche sensoriali; indagini di possibile biorestauro di manufatti artistici mediante utilizzo di microrganismi atti a rimuovere sostanze organiche; microbiologia applicata alla trasformazione delle olive da tavola e dell'olio; uso di probiotici nell'alimentazione di specie ittiche in acquacoltura al fine di contenere l'utilizzo di antibiotici quale metodo di profilassi per prevenire la diffusione degli agenti patogeni, focalizzando l'attenzione degli effetti della loro somministrazione soprattutto nella fase di ingrasso delle specie ittiche prese in considerazione.

Durante la propria attività di ricerca, in qualità di responsabile del funzionamento degli strumenti del Centro Servizi Interdipartimentali del Centro di Microscopia, ha acquisito competenza e padronanza delle tecniche applicative della microscopia ottica e a fluorescenza, della microscopia elettronica a scansione (analisi morfologiche e topografiche dei campioni) e dell'analisi EDX (studio e mappatura elementale dei campioni).

COMPONENTE DI UNITÀ DI RICERCA

- 2020/25** "Performance di ceppi microbici coinvolti in processi biotecnologici finalizzati all'ottimizzazione della qualità di prodotti di origine animale e vegetale - PECE - CUP H34I19001240005
- 2020/25** "Sviluppo di colture protettive a garanzia della qualità e della sicurezza alimentare – SCOPRO". CUP H34I19001230005
- 2020/23** PSRN – Biodiversità - Sottomisura 10.2, progetto pluriennale "Tutela della biodiversità nelle razze avicole italiane: approfondimenti e monitoraggio" (TuBAvI 2) – CUP H35F20000380001
- 2019/20** PSRN sottomisura 10.2 - comparto zootecnico: Avicoli; capofila: Università degli Studi di Milano - progetto collettivo "Tutela della biodiversità nelle razze avicole italiane" (acronimo:TuBAvI) - CUP H31I17000090001
- 2016/17** Pasta e cereali per il Molise: innovazione di prodotto e di processo (PACEM)- responsabile scientifico Prof.ssa C. Messia
- 2015/17** Valutazioni di attività microbiche in processi biotecnologici per la realizzazione di prodotti di origine animale e vegetale – ATTIMI". Finanziato del Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise
- 2015/2016** APQ- Ricerca e Innovazione per la Valorizzazione delle Risorse Agrarie e Enogastronomiche del Molise
- 2011/12** Risposta Agli Stress di Microrganismi di Interesse Alimentare- Responsabile scientifico Prof.ssa E- Sorrentino

- 2007/2014** PSR-Interventi Tecnologici per l'Innovazione e la Diversificazione della Produzione di Formaggio Bovino In Irpinia- (responsabile scientifico Prof,ssa E. Salimei)
- 2007/09** PRIN-2006 – Sistemi innovativi per la riduzione della contaminazione da patulina e fungicidi nella filiera pomaceae – Responsabile scientifico Prof. R. Castoria.

CONOSCENZE DELLE LINGUE

Madrelingua Italiano

Altra(e) lingua(e) Inglese parlato e scritto

PRODUZIONE SCIENTIFICA (catalogo <https://iris.unimol.it/>)

62 pubblicazioni di cui: Articolo in rivista: 29; Contributo in volume (Capitolo o Saggio): 2; Contributo in Atti di convegno: 10; Abstract in Atti di convegno 16; Abstract in rivista:3; Poster:2
Pubblicazioni indicizzate: 28 (Scopus); Citazioni totali: 581 (Scopus); h-index: 16 (Scopus)

Silvia Jane Lombardi, Gianfranco Pannella, Patrizio Tremonte, Ida Mercurio, Franca Vergalito, Costantino Caturano, Lucia Maiuro, Massimo Iorizzo, Mariantonietta Succi, Elena Sorrentino and Raffaele Coppola (2022). Fungi Occurrence in Ready-to-Eat Hazelnuts (*Corylus avellana*) from different Boreal Hemisphere Areas. *Frontiers in Microbiology* vol.13, pp.1-12

Di Iorio M., Rusco G., Iampietro R., **Maiuro L.**, Schiavone A., Cerolini S., Iaffaldano N. (2020) Validation of the Turkey semen cryopreservation by evaluating the effect of two diluents and the inseminating doses. *Animals*, 10(8), pp. 1–10, 1329

Tremonte P., Pannella G., Lombardi S.J., Iorizzo M., Vergalito F., Cozzolino A., Maiuro L., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2020). Low-fat and high-quality fermented sausages. *Microorganisms*, 8(7), pp. 1-20, 1925

Sorrentino, Elena, Succi, Mariantonietta, Tipaldi, Luca, Pannella, Gianfranco, **Maiuro**, Lucia, Sturchio, Marina, Coppola, Raffaele, Tremonte, Patrizio (2018). Antimicrobial activity of gallic acid against food-related *Pseudomonas* strains and its use as biocontrol tool to improve the shelf life of fresh black truffles. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*, vol. 266, p. 183-189, ISSN: 0168-1605.

MARZILLI, MORENA, Di Santo, Patrick, Palumbo, Giuseppe, **Maiuro**, Lucia, Paura, Bruno, Tognetti, Roberto, Coccozza, Claudia (2018). Cd and Cu accumulation, translocation and tolerance in *Populus alba* clone (Villafranca) in autotrophic in vitro screening. *ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLLUTION RESEARCH INTERNATIONAL*, p. 1-11, ISSN: 0944-1344.

Zullo B. A., **Maiuro L.**, Ciafardini G. (2018). Survival of coliform bacteria in virgin olive oil. *BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 2018, ISSN: 2314-6133.

Pietrangelo, L, Bucci, A, **Maiuro, L.**, Bulgarelli, D, Naclerio, G (2018). Unraveling the composition of the root-associated bacterial microbiota of *Phragmites australis* and *Typha latifolia*. *FRONTIERS IN MICROBIOLOGY*, vol. 9, ISSN: 1664-302X.

Messia M.C., Reale A., **Maiuro L.**, Candigliota T., Sorrentino E., Marconi E. (2016). Effects of pre-fermented wheat bran on dough and bread characteristics. *JOURNAL OF CEREAL SCIENCE*, vol. 69, p. 138-144, ISSN: 0733-5210.

Coccozza, Claudia, De Miguel, Marina, Pšidová, Eva, Ditmarová, L'Ubica, Marino, Stefano, **Maiuro**, Lucia, Alvino, Arturo, Czajkowski, Tomasz, Bolte, Andreas, Tognetti, Roberto (2016). Variation in ecophysiological traits and drought tolerance of beech (*Fagus sylvatica* L.) seedlings from different populations. *FRONTIERS IN PLANT SCIENCE*, vol. 7, ISSN: 1664-462X.

Fortini, P., Antonecchia, G., Di Marzio, P., **Maiuro, L.**, Viscosi, V. (2015). Role of micromorphological leaf traits and molecular data in taxonomy of three sympatric white oak species and their hybrids (*Quercus* L.). *Plant Biosystems*, 149(3), pp. 546–558

- Cocozza, C.; Vitullo, D.; Lima, Giuseppe; **Maiuro**, Lucia; Marchetti, Marco; Tognetti, Roberto (2014). Enhancing phytoextraction of Cd by combining poplar(clone "I-214") with *Pseudomonas fluorescens* and microbial consortia. ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLLUTION RESEARCH INTERNATIONAL vol. 21 (3), pp.1796-1808. ISSN:0944-1344
- Sorrentino, E.; Reale, A.; Tremonte, P.; **Maiuro**, L.; Succi, M.; Tipaldi, L.; Di Renzo, T.; Pannella, G.; Coppola, R. (2013). *Lactobacillus plantarum* 29 inhibits *Penicillium* spp. involved in the spoilage of black truffles (*Tuber aestivum*). JOURNAL OF FOOD SCIENCE vol. 78 (8) pp.M1188-M1194. ISSN:0022-1147
- Cuomo, Francesca; Lopez, Francesco; Ceglie, Andrea; **Maiuro**, Lucia; Miguel, Maria G.; Lindman, Björn (2012). pH-responsive liposome-templated polyelectrolyte nanocapsules. SOFT MATTER vol. 8 (16) pp.4415-4420. ISSN:1744-683X.
- Cocozza C.; **Maiuro** L.; Tognetti R. (2011). Mapping Cadmium distribution in roots of Salicaceae through scanning electron microscopy with x-ray microanalysis. IFOREST vol.4 pp.113-120 ISSN:1971-7458.
- Reale, A.; Sorrentino, E.; Iacumin, L.; Tremonte, P.; Manzano, M.; **Maiuro**, L.; Comi, G.; Coppola, R.; Succi, M. (2009). Irradiation Treatments to Improve the Shelf Life of Fresh Black Truffles (Truffles Preservation by Gamma-Rays). JOURNAL OF FOOD SCIENCE vol. 74 (4), pp.M196-M200. ISSN:0022-1147
- Fortini P.; Viscosi V.; **Maiuro** L.; Fineschi S.; Vendramin G. G. (2009). Comparative leaf surface morphology and molecular data of five oaks of the subgenus *Quercus* Oerst (Fagaceae). PLANT BIOSYSTEMS vol 143 (3), pp.543-554. ISSN:1126-3504
- CIAFARDINI G, B.A. ZULLO, A. D'AMICO, G. CIOCCIA, L. **MAIURO** (2006). Survival of yeasts inoculated in flavoured olive oil. ANNALS OF MICROBIOLOGY, vol. 56, p. 231-236, ISSN: 1590-4261
- Colombo C, Ricciardella M, Di Cerce A, **Maiuro** L., Violante A. (2004) Effect of tannate pH, sample preparation, ageing and temperature on the formation and nature of Al oxyhydroxides. CLAYS AND CLAY MINERALS vol.5, pp.721-733, ISSN:0009-8604.
- Lustrato, G.; Alfano, G.; Belli, C.; Grazia, L.; Iorizzo, M.; **Maiuro**, L.; Massarella, F.; Zanardini, E.; Ranalli, G. (2003). Controlling grape must fermentation in early winemaking phases: the role of electrochemical treatment. JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY vol. 95, pp.1087-1095. ISSN:1364-5072
- Chiatante D.; Scippa G.S.; **Maiuro** L.; Onelli E.; Patrignani G. (2002). Modification of Chromatin Organisation at Low Water Potential in Cultured Cells of *Solanum tuberosum*: Possible Involvement of Dehydrins. PLANT BIOSYSTEMS pp.35-48. vol. 136 (1) ISSN:1126-3504
- Chiatante D; Di Iorio A; **Maiuro** L; Scippa GS (1999). Effect of water stress on root meristems in woody and herbaceous plants during the first stage of development. PLANT AND SOIL vol. 217(1-2), pp.159-172. - ISSN:0032-079X
- Chiatante D.; Scippa G.S.; Onelli E.; Patrignani G.; **Maiuro** L. (1997). Nucleus and nucleolus in pea root meristems are affected by variations in moisture content. PLANT BIOSYSTEMS pp.13-24. vol. 131 (1) ISSN:1126-3504
- Chiatante D.; Rocco M.; **Maiuro** L.; Scippa G.S.; Di Martino C.; Bryant J. (1997). Cell division and DNA topoisomerase I activity in root meristems of pea seedlings during water stress. PLANT BIOSYSTEMS vol. 131 (3) pp.163-173. ISSN:1126-3504
- Chiatante D., **Maiuro**, L., Scippa G.S. (1996). Water stress tolerance in root meristems. INFORMATORE BOTANICO ITALIANO vol. 130 (1), pp.392. ISSN:0020-0697
- CHIATANTE D.; **MAIURO** L.; SCIPPA G.S. (1996). Effect of water stress on roots of pea seedlings and tolerance of meristematic tissue to dehydration. ACTA PHYTOGEOGRAPHICA SUECICA vol. 81, pp.101-105. In - ISSN:0084-5914
- Maiuro** L.; Scippa G.S.; Chiatante D. (1995). Nuclear proteins correlated to water stress tolerance. INFORMATORE BOTANICO ITALIANO vol. 129 (2), pp.120. In - ISSN:0020-0697
- D. CHIATANTE; L. **MAIURO**; SCIPPA G.S. (1995). Tolerance of meristematic root cell to water stress and quantitative variation of proteins. In Plant Cell proliferation and its Regulation in Growth Development pp.119-134. - ISBN:0471972673

CHIATANTE D.; SCIPPA G.S.; **MAIURO** L.; GIORDANO S.(1995). La tolleranza al disseccamento dei nuclei di *Pleurochaete squarrosa* (Brid) Lindb L. *INFORMATORE BOTANICO ITALIANO* vol. 27, pp.82-84. In - ISSN:0020-0697

Chiatante, D.; **Maiuro**, L.; Scippa G.S. (1994). Water stress tolerance in root meristems. *INFORMATORE BOTANICO ITALIANO* vol. 128 (1), p. 151. ISSN:0020-0697