

SU RIVISTE INTERNAZIONALI O CON IMPACT FACTOR

1. Zotta T, Guidone A., **Tremonte P.**, Parente E., Ricciardi A. (2012) A comparison of fluorescent strains for the assessment of viability and metabolic activity of lactic acid bacteria. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, Published online 01 october 2011;
2. Reale A., **Tremonte P.**, Succi M, Di Tenzo T., Capilongo V., Tipaldi L., Pannella G., Rosato M.P., Iaffaldano N., Coppola R., Sorrentino E. (2011) Impiego di chitosano per la salvaguardia della freschezza di filetti di spigola (*Dicentrarchus labrax*). *Industrie Alimentari*, 50, 516:13-20;
3. Reale A., Di Renzo T., Succi M., **Tremonte P.**, Coppola R., Sorrentino E. (2011) Identification of lactobacilli isolated in traditional ripe wheat sourdoughs by using molecular methods. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 27, 2: 237-244;
4. Amadoro C., Di Renzo T., Tremonte P., Reale A., Messia MC., Capilongo V., Colavita G., (2011) Influenza della tecnologia di produzione sulle caratteristiche tecnologiche, chimiche e microbiologiche della Ventricina del Vastese. *Industrie Alimentari*, 50, 509: 20-28;
5. **Tremonte P.**, Reale A., Di Renzo T., Tipaldi L., Di Luccia A., Coppola R., Sorrentino E., Succi M. (2010) Interactions between *Lactobacillus sakei* and CNC (*Staphylococcus xylosus* and *Kocuria varians*) and their influence on proteolytic activity. *Letters in Applied Microbiology*, 51 (5) 586-594;
6. Comi G., Reale A., Giusto C., **Tremonte P.**, Iacumin L., Succi M., Manzano M., Di Renzo T., Coppola R.- E. Sorrentino (2010) Valutazione della shelf-life di tartufo nero (*Tuber aestivum* Vitt.) conservato in differenti modalità. *Industrie Alimentari*, 49 (501): 28-34;
7. Reale A., Sorrentino E., Iacumin L., **Tremonte P.**, Manzano M., Maiuro L., Comi G., Coppola R., Mariantonietta S. (2009). Irradiation treatments to improve the shelf life of fresh black truffle (truffle preservation by gamma-rays). *Journal of Food Science*, Vol. 74, 4: 196-200.
8. Reale A., Sorrentino E., Iaffaldano N., Rosato M.P., Ragni P., Coppola R., Capitani D., Sobolev A.P., **Tremonte P.**, Succi M., Mannina L. (2008). Effects of ionizing radiation and modified atmosphere packaging on the shelf life of aqua-cultured sea bass (*Dicentrarchus labrax*). *World J. Microbiol. Biotechnol.* 24:2757-2765.
9. **Tremonte P.**, Succi M., Reale A., Di Renzo T., Sorrentino E., Coppola R. (2007) Interactions between strains of *Staphylococcus xylosus* and *Kocuria varians* isolated from fermented meats. *Journal of Applied Microbiology* 103: 743-751.
10. Sorrentino E., **Tremonte P.**, Capobianco F., Succi M., Reale A., Di Renzo T., R. Coppola R. (2007) Rapporti di interazione tra microrganismi di interesse tecnologico isolati da soppresata molisana. *Industrie Alimentari*, 470, 633-636.
11. Succi M., **Tremonte P.**, Reale A., Sorrentino E., Coppola R. (2007) Preservation by freezing of potentially probiotic strains of *Lactobacillus rhamnosus* *Annals of Microbiology*, 57 (4) 537-544.
12. **Tremonte P.**, Sorrentino E., Succi M., Reale A., Maiorano G., Coppola R. (2005). Shelf-life of fresh sausages stored under modified atmospheres. *Journal of Food Protection* 68: 2686-2692.
13. Succi M., **Tremonte P.**, Coppola R., *Lactobacillus rhamnosus*: un potenziale probiotico dal futuro promettente *Industrie Alimentari* 450, 862--867
14. **Tremonte P.**, Reale A., Coppola R., Succi M. (2005) Indagini preliminari sulle caratteristiche microbiologiche della "ventricina". *Industrie Alimentari*, 449, 753-757.
15. Succi M., **Tremonte P.**, Reale A., Sorrentino E., Grazia L., Pacifico S., Coppola R. (2005) Bile salt and acid tolerance of *Lactobacillus rhamnosus* strains isolated from Parmigiano Reggiano cheese. *FEMS Microbiology Letters* 244,129-137.

16. Reale A., **Tremonte P.**, Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2005) Exploration of lactic acid bacteria ecosystem of sourdoughs from the Molise region. *Annals of Microbiology*, 55,1, 17-22.
17. Coppola R., Succi M., **Tremonte P.**, Reale A., Salzano G., Sorrentino E. (2005) *Antibiotic susceptibility of Lactobacillus rhamnosus strains isolated from Parmigiano Reggiano cheese*. *LeLait*, 8,5 1-12.
18. Nazzaro F., Di Luccia A., **Tremonte P.**, Grazia L., Sorrentino E., Maurelli L., Coppola R (2004). Evaluation of proteolytic activity of Staphylococci in Soppressata Molisana, a typical Southern Italy fermented sausage *Annals of Microbiology* 54 (3), 269-281
19. Reale A., Mannina L., **Tremonte P.**, Sobolev A. P., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2004) Phytate degradation by lactic acid bacteria and yeasts during the wholemeal dough fermentation: a ³¹P NMR study. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52, 20, 6300-6305.
20. Basso A.L., Picariello G., Coppola R., **Tremonte P.**, Spagna Musso S., Di Luccia A. (2004) Proteolytic activities of *Lactobacillus sakei*, *Lactobacillus farciminis* and *Lactobacillus plantarum* on sarcoplasmic proteins in pork meat *Journal of food biochemistry* 28 (2): 195-212

SU RIVISTE NAZIONALI O SENZA IMPACT FACTOR

21. Coppola R., Succi M., Pacifico S., **Tremonte P.**, Reale A., Sorrentino E. (2006). Caratterizzazione microbiologica di un formaggio della tradizione irpina: il pecorino carmasciano. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia* 57, 3, 147-162.
22. **Tremonte P.**, Coppola R. (2007) Latte crudo e sicurezza: un binomio compatibile. *Caseus*, anno XII, 4: 26-28;
23. Coppola R., **Tremonte P.**, Grazia L. (2002) Glucosio e nitrati nella stagionatura delle soppressate *Ingredienti alimentari* 1, 15-18

IN ATTI O ABSTRACT DI CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

24. **Tremonte P.**, Tipaldi L., Di Renzo T., Succi M., Reale A., Pannella G., Coppola R., Sorrentino E. (2011) Protein expression of *Listeria innocua* in presence of different vegetal extracts In “4th Congress of European Microbiologists” 26-30 Giugno 2011, Ginevra (Svizzera)
25. **Tremonte P.**, Pannella G., Di Renzo T., Succi M, Reale A, Tipaldi L, Coppola R and Sorrentino E (2011) Inhibition of food-related microorganisms by *Lactobacillus plantarum*. In “4th Congress of European Microbiologists” 26-30 Giugno 2011, Ginevra (Svizzera)
26. Tipaldi L, Di Renzo T., Succi M., **Tremonte P.**, Reale A., Pannella G., Sorrentino E., Coppola R. (2011) Antimicrobial activity of phenolic compounds. In “4th Congress of European Microbiologists” 26-30 Giugno 2011, Ginevra (Svizzera)
27. Tipaldi L, **Tremonte P.**, Di Renzo T, Reale A, Succi M, Pannella G, Sorrentino E and Coppola R (2011) Extract of *Malpighia punicifolia* as preservative agent in fresh buffalo steaks. In “4th Congress of European Microbiologists” 26-30 Giugno 2011, Ginevra (Svizzera)

28. Di Renzo T, Succi M, **Tremonte P**, Tipaldi L, Pannella G, Coppola R, Sorrentino E and Reale A (2011) Evaluation microbiological and technological features of commercial baker's yeasts. In "4th Congress of European Microbiologists" 26-30 Giugno 2011, Ginevra (Svizzera)
29. Di Renzo T, Pannella G, **Tremonte P**, Reale A, Tipaldi L, Sorrentino E, Coppola R and Succi M (2011) Growth of *Lactobacillus GG* and *Lactobacillus paracasei* F19 in presence of prebiotics. In "4th Congress of European Microbiologists" 26-30 Giugno 2011, Ginevra (Svizzera).
30. Tipaldi L., **Tremonte P.**, Reale A., Succi M., Di Renzo T., Pannella G., Sorrentino, E., Coppola R. Effects of Natural Compounds on food-related microorganisms. In atti del convegno "6th International CIGR Technical Symposium Towards a sustainable food chain" 18-20 Aprile 2011, Nantes (Francia)
31. Sorrentino E, Tipaldi L, Lombardi S J, Testa B, **Tremonte P** and Iorizzo M (2010) Presence of lactic acid bacteria in wines from Southern Italy, Special Abstract in Journal of Biotechnology 150S, S1-S576.
32. Di Renzo T., Grasso ML., Niro S., Reale A., **Tremonte P.**, Panfili G., Sorrentino E., Coppola R., Succi M. Diversity of Caciocavallo cheese produced in different regions of Southern Italy. In atti del convegno "*Micheese-AS-Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies*" 3-5 Settembre 2009, AVELLINO. pg.44.
33. Di Renzo T., Di Lucci A., Succi M., Reale A., **Tremonte P.**, Trani A., Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. The flavour profile of Mozzarella cheese: natural vs. defined starter cultures. In atti del convegno "*Micheese-AS-Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies*" 3-5 Settembre 2009, AVELLINO. pg.45.
34. Salimei E., Pacifico S., Reale A., Amicone V., Rosato MP, Iaffaldano N., Succi MA, **Tremonte P.**, Maiuro L., Mannina L., Coppola R., Sorrentino E. (2008) Uso di probiotici come additivi nell'alimentazione della spigola (*Dicentrarchus labrax*): primi risultati sperimentali. In Atti del convegno "Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania, Positano 29 Maggio 2008, pg. 12-16. ISBN: 978-88-901055-5-5.
35. Reale A., Iaffaldano N., Rosato MP., **Tremonte P.**, Succi M., Goglia C., Capilongo V., Iorizzo M., Coppola R., Sorrentino E. (2008) Impiego di chitosano per la salvaguardia della freschezza di gamberetti freschi. In Atti del convegno "Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania, Positano 29 Maggio 2008, pg. 25-32. ISBN: 978-88-901055-5-5.
36. **Tremonte P.**, Reale A., Succi M., Tipaldi L., Di Renzo T., Sorrentino E., Coppola R. (2008) Potenzialità d'uso di agenti antimicrobici di origine naturale nella preparazione di prodotti carnei. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008, 18-21. ISBN: 978-88-901055-5-5.
37. Tipaldi L., **Tremonte P.**, Lombardi V., Amadoro C., Di Renzo T., Reale A., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2008) Approcci biotecnologici per la conservazione di carni bufaline. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra

tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008, 39-43. ISBN: 978-88-901055-5-5.

38. Succi M., **Tremonte P.**, Reale A., Pannella G., Florio C., D'Amico I., Coppola R., (2008) Sorrentino E. Capacità di sviluppo e specificità del pattern proteico di parete di batteri lattici in presenza di differenti sostanze prebiotiche. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008, 69-73. ISBN: 978-88-901055-5-5.
39. Lombardi V., Gammariello D., Di Renzo T., Succi M., Reale A., **Tremonte P.**, Panfili G., Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. (2008) Individuazione di opportune modalità di trattamento termico del latte di bufala destinato alla preparazione di mozzarella di bufala. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008, 94-97. ISBN: 978-88-901055-5-5.
40. Di Renzo T., Lombardi V., Gammariello D., Succi M., Reale A., **Tremonte P.**, Coppola R., Sorrentino E. (2008) Influenza di differenti modalità di confezionamento sulla shelf-life della mozzarella di bufala. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008, 77-84. ISBN: 978-88-901055-5-5.
41. Reale A., **Tremonte P.**, Succi M., Oriente M., Coppola R., Sorrentino E. (2008) Individuazione di nuove metodologie per la conservazione del tartufo fresco. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008, 201-203. ISBN: 978-88-901055-5-5.
42. Reale A., Maiuro L., **Tremonte P.**, Amadoro C., Sorrentino E., Coppola R. (2007) Attività antifungina espressa da batteri lattici isolati da impasti acidi. In Atti del 7° Convegno AISTEC. Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza. Campobasso, 3-5 Ottobre 2007, pg. 71.
43. Reale A., Amadoro C., **Tremonte P.**, Coppola R., Sorrentino E. (2007) Caratteristiche microbiologiche e tecnologiche di lieviti commerciali per panificazione. In Atti del 7° Convegno AISTEC. Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza. Campobasso, 3-5 Ottobre 2007, pg. 72.
44. **Tremonte P.** (2006) Modificazioni di parametri di qualità in alimenti fermentati come indicatori di azioni sinergiche tra microrganismi di interesse alimentare In atti 34° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia, Genova 15-18 Ottobre 2006
45. Reale A., **Tremonte P.**, Sorrentino E., Coppola R., Greiner R. (2006) Role of lactic acid bacteria on phytate degradation in vitro and during cereal dough fermentation. In Atti del 3rd International Symposium on sourdough. From traditional to innovation. BARI, October 25-28, 2006, pg. 101.
46. **Tremonte P.**, Reale A., Sorrentino E., Succi M., Coppola R. (2005) Attività proteolitica espressa da lieviti e batteri lattici in impasti acidi. In Atti del 6° Convegno AISTEC. Cereali:

Biotechnologie e processi innovativi. Una sfida per un mondo in cambiamento. Valenzano, Bari. 16-18 Giugno 2005, pg. 100.

47. Reale A., Mannina L., **Tremonte P.**, Sobolev AP., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2005) Attività fitasica espressa da batteri lattici e lieviti durante la fermentazione di impasti di grano tenero: uno studio NMR. In Atti del 6° Convegno AISTEC. Cereali: Biotechnologie e processi innovativi. Una sfida per un mondo in cambiamento. Valenzano, Bari. 16-18 Giugno 2005, pg. 90.
48. Capobianco F., **Tremonte P.**, Succi M., Di Renzo T., Coppola R. (2005) Produzione e caratterizzazione di nuove bevande a base di castagne. In Atti del convegno “IV Convegno Nazionale Castagno 2005”. Montella (AV) 20-22 Ottobre 2005
49. **Tremonte P.**, Reale A., Coppola R. (2005) Nuove tecnologie per la conservazione di prodotti carnei freschi . In atti del Convegno finale del progetto “Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, sicurezza e salubrità”: Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili. Ariano Irpino (AV) 16-19 Marzo 2005, pp. 153-161.
50. Di Renzo T., Gannariello D., Capobianco F., **Tremonte P.**, Coppola R. (2005) Bevande fermentate da latte di bufala: caratteristiche sensoriali e microbiologiche durante il processo produttivo e la conservazione . In atti del Convegno finale del progetto “Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, sicurezza e salubrità”: Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili. Ariano Irpino (AV) 16-19 Marzo 2005, pp. 153-161.
51. **Tremonte P.** (2004) Interactions between *Staphylococcus xylosus* and *Kocuria varians* strains isolated from fermented meat In Atti del 9th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. Parma 8-10 Settembre 2004.
52. **Tremonte P.**, Sorrentino E., Succi M., Di Renzo T., Reale A., Maiorano G., Coppola R. (2004) Microbiological quality of fresh meat products stored under modified atmospheres. In Atti del 50th International Congress of Meat Science and Technology , Helsinki, Finlandia, 8-13 Agosto, 2004.
53. Reale A., Sorrentino E., Mannina L., Panfili G., **Tremonte P.**, Coppola R. (2003) Proteolytic and Phytasic Activities of lactic acid bacteria and yeasts isolated from artisanal italian sourdoughs. In Atti del Second International Symposium on Sourdough. From fundamental to Applications. Brussels, Belgium. 8-11 Ottobre 2003, pg.42.
54. **Tremonte P.** (2003) Interaction between microrganisms of technological interest in fermented meat. In Atti del 8th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. Viterbo. 24-26 Settembre 2003.
55. **Tremonte P.** Interazione tra ceppi di Micrococcaceae isolati da insaccati fermentati 2° Convegno Giovani Ricercatori “NUOVI SEGMENTI NEL PERCORSO SCIENTIFICO”. Riccia (Campobasso), 24-25 Luglio 2003

CAPITOLO DI LIBRI E ALTRO

56. Coppola R. e **Tremonte P.** I Salami. In Microbiologia dei Prodotti Alimentari. A cura di Farris G.A., Gobbetti M., Neviani E., Vincenzini M. Casa Editrice Ambrosiana –Milano-
57. Coppola R., Salimei E., Maglieri C. Succi M., **Tremonte P.** (2006) Allevamenti, tecniche e tecnologie. In Salumi Italiani: storia, nutrizione e gusto. A cura del Ministero delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali 31-56, 70-305.