

Curriculum Vitae
Dott.ssa Maria MERLINO

Cognome	MERLINO
Nome	MARIA
Luogo e Data di Nascita	BARCELLONA, 23/11/1988
Indirizzo	VIA F. PETRARCA, 83
Telefono	+39 3933195759
Mail	mmerlino@unime.it
Nazionalità	Italiana

1) ELENCO DEI TITOLI

- RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, di cui all'articolo 24, comma 3, lettera a. Legge 240 del 2010, con progetto PON "Ricerca E Innovazione" 2014-2020, su Tematiche Innovazione (DM 1062/2021), presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina.
- DOTTORATO DI RICERCA IN SCIENZE VETERINARIE – Curriculum Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare, XXXIII ciclo, presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Messina, con un progetto di ricerca dal titolo “*Selezione di Lattobacilli probiotici ad attività β - galattosidasi e produzione di un formaggio fresco funzionale a ridotto contenuto di lattosio. Qualità, Sicurezza e Shelf-life*” (SSD AGR/15), con borsa di studio FSE. Tutor Prof.ssa Antonella Verzera. Votazione: ottimo con lode. Titolo conseguito il 26/01/2021.
- SUMMER SCHOOL 2020: MOBILITY AND ACTIVE AGEING – PROMOSSO DA EIT HEALTH e organizzato dall'Università di Lisbona. 70 ore dall'1/07/2020 al 31/08/2020.
- ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI BIOLOGO conseguita nel Luglio 2016 presso l'Università degli studi di Messina, con votazione 146/150.
- LAUREA MAGISTRALE IN BIOLOGIA (LM-6) - Curriculum Biologia della Nutrizione, conseguita il 31/03/2016 presso l'Università degli Studi di Messina con la votazione di 110/110 discutendo la tesi “*Influenza del diradamento dei grappoli sulla qualità del vino, cv. Syrah*” (SSD AGR/15).
- LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE BIOLOGICHE (Classe 12 D.M. 509/1999) – Conseguita il 20/12/2013 presso l'Università degli Studi di Messina con la votazione di 105/110 discutendo la tesi “*Le cellule M nell'immunità intestinale: origine, morfologia e funzione*” (SSD BIO/06).
- DIPLOMA DI MATURITÀ SCIENTIFICA conseguito nel 2007 presso il Liceo Scientifico Statale E. Medi di Barcellona P.G. con la votazione di 78/100.

2) ATTIVITÀ SCIENTIFICA E DI RICERCA

La dott.ssa Merlino dal 2017 all'anno corrente fa parte del team del laboratorio AsLab - Aroma and Sensory Laboratory, un laboratorio di analisi chimiche e sensoriali rivolto principalmente al settore agroalimentare e del packaging, che opera presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Messina, nell'ambito del Settore Scientifico Disciplinare "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15). L'attività di ricerca ha riguardato principalmente il controllo della qualità, della sicurezza dei prodotti e dei processi della filiera agro-alimentare nonché la valutazione delle proprietà chimico-fisiche e sensoriali e la determinazione della shelf-life di prodotti alimentari, prendendo in considerazione sia materie prime e prodotti trasformati sia lo sviluppo di nuovi prodotti e/o processi e la valutazione della qualità degli stessi.

La ricerca ha riguardato, inoltre, l'identificazione, l'isolamento e la selezione di colture microbiche per la produzione di alimenti probiotici innovativi con particolari caratteristiche qualitative, funzionali e nutrizionali; la caratterizzazione di ceppi di batteri lattici produttori di batteriocine, la selezione e l'impiego degli stessi per il miglioramento delle proprietà nutraceutiche di prodotti lattiero-caseari.

Le ricerche hanno previsto l'impiego di tecniche analitiche avanzate quali HS-SPME-GC-MS, DHS-GC-MS, SHS-GC-MS, ATR-FT-IR, dell'analisi sensoriale e tecniche di *Consumer Science* applicate alle tecnologie alimentari.

La recente attività progettuale si è focalizzata sul recupero e sulla valorizzazione degli scarti della produzione e della trasformazione dei frutti di avocado nell'ambito di una economia circolare e sostenibile. Inoltre, particolare interesse è stato rivolto alla produzione di paste fresche arricchite con scarti provenienti dalla lavorazione della canapa industriale, alla messa a punto di un nuovo processo di trasformazione del capperone per la produzione di capperone essiccato in polvere, all'applicazione di tecniche spettroscopiche rapide per la determinazione della shelf-life di prodotti da forno, agli effetti di diversi tipi di grassi utilizzati sulle caratteristiche sensoriali di prodotti da forno attraverso un approccio sensoriale.

L'attività di ricerca svolta in collaborazione non solo con i colleghi del settore AGR/15, ma anche con gruppi di ricerca della stessa Università e di altri Atenei, italiani e stranieri, si è concretizzata in n° 13 pubblicazioni su riviste internazionali censite ISI e Scopus e n° 11 partecipazioni a congressi.

3) INCARICHI DI RICERCA

- Attività di ricerca dal 15-05-2019 al 15-11-2019 in qualità di visiting PhD presso il Teagasc Food Research Center, Fermoy, Co. Cork, (Irlanda) all'interno del gruppo di ricerca diretto dalla Prof.ssa Catherine Stanton. La ricerca ha previsto la selezione e la caratterizzazione di batteri lattici con attività β -galattosidasi ai fini del loro impiego nella produzione di un formaggio fresco a ridotto contenuto di lattosio e, al contempo, funzionale. Nello specifico, la ricerca ha previsto: l'impiego di varie metodiche di screening dell'attività β -galattosidasi batterica esercitata in prodotti lattiero-caseari; lo studio dei potenziali ceppi da testare per la stessa; la stesura di un protocollo di Screening dell'attività β -galattosidasi mediante metodo Blu-White trattato con X-gal e la sua quantificazione mediante l'uso dell'FDG- β Gal-assay kit con rilevazione di fluorescenza; il sequenziamento genico di ceppi di lattobacilli positivi all'attività β -galattosidasi; la produzione in triplo di un formaggio fresco brasiliano (Minas frescal cheese) utilizzando starter culture (*Lactococcus lactis lactis* e *Lactococcus lactis cremoris*) in associazione con due ceppi batterici isolati dal colostro di bovine allevate al pascolo nell'Irlanda del sud e selezionati grazie agli ottimi risultati riportati in termini di attività β -galattosidasi; analisi microbiologiche, chimiche e fisiche dei prodotti ottenuti.
- Dal 15/01/2019 al 15/02/2019 attività di ricerca in qualità di visiting PhD presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale dell'Università di Parma, Parma

(Italia).

La ricerca ha previsto la messa a punto di un sistema analitico basato sull'impiego di cromatografia liquida accoppiata a rivelazione UV-DAD e gascromatografia con rivelatore spettrometria di massa, per la separazione e la determinazione di marker di trattamento termico e di Shelf-Life in prodotti alimentari quali latte fresco, latte a lunga conservazione e lattini in polvere per l'infanzia, delattosati e non; la determinazione del contenuto di polifenoli in estratti naturali mediante saggi spettrofotometrici (metodo Folin-Ciocalteu) e valutazione della rispettiva stabilità ossidativa conferita ad alimenti modello attraverso il sistema Oxitest.

- Dal 08/01/2018 al 07/02/2018 stage formativo aziendale presso il caseificio Latte Calvo S.C.a.r.l., Barcellona Pozzo di Gotto, per approfondire la conoscenza delle varie fasi di lavorazione del latte dal suo ricevimento sino al confezionamento dei prodotti finiti. Nel dettaglio, ricevimento e stoccaggio del latte e relativi controlli analitici (CBT, cellule somatiche, antibiotici, acidità, controlli chimici), trattamento e trasformazione del latte (pastorizzazione ed omogeneizzazione del latte confezionato, riscaldamento del latte, cagliatura, filatura, rassodamento, confezionamento dei prodotti a pasta filata, produzione della ricotta fresca ed al forno), controlli microbiologici sul prodotto finito (CBT, *E. Coli*, *Enterobatteriacee*, *Stafilococco aureo*), procedure di autocontrollo (metodo HACCP), procedure di tracciabilità.

4) PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

- PON FSE-FESR "Ricerca e Innovazione" 2014-2020, Asse I, Azione I.2. AIM Attraction and International Mobility. Progetto AIM1823923-3 AREA SNSI Agrifood, CUP J44I18000190006 nell'ambito del progetto PON FSE-FESR "Ricerca e Innovazione" 2014-2020, Asse I, Azione I.2. Il progetto denominato "DelattoSMART" prevede uno studio relativo alla stabilità di prodotti lattiero caseari delattosati e lo sviluppo di un packaging attivo per il miglioramento della stabilità e il prolungamento della loro shelf-life.
- PON FSE-FESR Ricerca e Innovazione 2017-2020, Asse I Azione I.1 Dottorati di ricerca innovativi con caratterizzazione industriale. Sviluppo di nuove strategie produttive per la realizzazione di prodotti lattiero caseari delattosati.
- Progetto di ricerca dal titolo: Caratterizzazione del profilo fitochimico e delle proprietà biologiche di specie spontanee della flora siciliana: *Matthiola incana* (L.) R. Brown e *Brassica incana* Ten. (Brassicaceae) finanziato dalla Fondazione "Prof. Antonio Imbesi", Messina. Anno 2019.

5) LINEE DI RICERCA PORTATE AVANTI DAL 2017 AD OGGI

- Sviluppo di un modello multidisciplinare per la valorizzazione dei sottoprodotti delle filiere agroalimentari emergenti attraverso la loro trasformazione in nuovi ingredienti alimentari e il loro utilizzo nella formulazione di alimenti salutistici ad elevato valore aggiunto, in una più ampia prospettiva di una produzione alimentare sostenibile.
- Valutazione degli effetti di innovative tecnologie di essiccazione sull'aroma di scarti provenienti dalle industrie di lavorazione dei frutti tropicali e subtropicali coltivati in Sicilia, come l'avocado. In collaborazione con la ditta Sicilia Avocado di Andrea Passanisi.
- Sviluppo di nuove tecnologie nei processi di produzione di prodotti lattiero-caseari delattosati. Questa linea di ricerca ha previsto la produzione di prodotti lattiero-caseari delattosati mediante l'aggiunta dell'enzima lattasi in pack ossia immediatamente prima del confezionamento e quindi, a valle di

qualunque trattamento termico previsto dal processo produttivo, o l'utilizzo di batteri lattici probiotici con attività β -galattosidasi, quali adjunct cultures, durante il processo di caseificazione. In collaborazione con il Dairy Products Research Centre, Teagasc, (Irlanda).

- Partecipazione al progetto di ricerca "Rare Sugar Utilisation By Microbioma", per testare i livelli di assorbimento di Tagatosio ed Allulosio (usando Fruttosio come controllo) da parte di ceppi batterici probiotici quali lattobacilli e bifidobatteri, provenienti da stock appartenenti al Teagasc Moorepark. La ricerca ha previsto la preparazione di terreni di coltura MRS agar (De Man, Rogosa and Sharpe agar) per i lattobacilli e mMRS (modificato dall'aggiunta di L-Cisteina cloridrato) per i bifidobatteri; la semina, previa diluizione, dei ceppi batterici in differenti condizioni di terreno (MM e aggiunta dei singoli zuccheri); la verifica dell'assorbimento dei differenti zuccheri mediante conta batterica e successiva lettura all'OD (Densità Ottica) attraverso lo strumento Sinergy HT ad un'assorbanza di 600nm; il calcolo della media finale; l'estrazione del DNA, dei ceppi isolati, mediante l'uso del kit "GenElute Bacterial Genomic DNA Kit"; la quantificazione del DNA attraverso lo strumento "Nanodrop 1000 Thermo Scientific"; Pre-PCR, elettroforesi in Gel di Agarosio, post-PCR; la verifica della morfologia dei ceppi batterici al microscopio ottico e, infine, l'identificazione bioinformatica mediante il motore di ricerca Blast.
- Messa a punto delle operazioni e del processo di produzione di limoni IV gamma. Valutazione di differenti sistemi di sanificazione degli impianti e delle materie prime, differenti materiali di confezionamento, differenti tecnologie di confezionamento ipobarico o in atmosfera modificata, differenti miscele e proporzioni di gas nel caso del MAP, in riferimento alla qualità nutrizionale e sensoriale, alla sicurezza e al prolungamento della shelf-life del prodotto. In collaborazione con l'azienda Villari S.R.L. di Ricerca Roccalumera (ME).
- Valutazione degli aspetti nutrizionali e sensoriali di prodotti lattiero caseari delattosati. In collaborazione con il Dairy Products Research Centre, Teagasc, (Irlanda) e l'azienda casearia Zappalà S.p.a. di Ragusa e la Latte SOLE - Parmalat S.p.A. di Catania (Italia).
- Valutazione della stabilità sensoriale e dell'aroma di caffè in capsule durante la shelf-life in funzione della varietà. In collaborazione con l'azienda Barbera caffè 1870 S.p.a di Messina.
- Valutazione dell'efficacia nell'utilizzo di piante ospiti e di scarti dell'industria agrumaria quali strumenti di lotta biologica nella protezione della coltivazione del pomodoro contro *Tuta Absoluta*. In collaborazione con il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università degli Studi di Catania.
- Valutazione della composizione e dell'attività antiossidante di brassicacee tipiche della flora mediterranea quali *Matthiola fruticulosa*, *Matthiola incana* e *Brassica Incana*. In collaborazione con il Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università di Catanzaro, con il Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali dell'Università degli Studi di Messina e con la Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia del Campus Bio-Medico di Roma.
- Valutazione della qualità sensoriale e/o nutrizionale di vini rossi da vitigni autoctoni siciliani in relazioni a diverse tecniche agronomiche di gestione del vigneto. In collaborazione con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio di Palermo e l'Università di Catania.
- Studio della qualità chimica e sensoriale di panini per hamburger durante la shelf-life, per il miglioramento del processo produttivo. In collaborazione con la ditta Valle del Dittaino Società Cooperativa Agricola s.r.l., Dittaino, Assoro (EN).
- Definizione della shelf-life e della qualità di prodotti di IV gamma mediante analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali. In collaborazione con la ditta Alifresh, Aci Sant'Antonio (CT).

- Valutazione degli effetti di tecnologie innovative di essiccamento sull'aroma dell'aglio rosso di Nubia (*Allium sativum* L.). In collaborazione con l'associazione produttori di Aglio Rosso di Nubia.
- Determinazione di composti furanici in prodotti della prima infanzia.

6) PRODUZIONE SCIENTIFICA

Lavori pubblicati su riviste internazionali

1. F. Cincotta, G. Tripodi, M. Merlino, L. Nalbone, C. Condurso, A. Verzera. (2023). ATR-FTIR spectroscopy vs sensory analyses for the sensory shelf-life definition of hamburger buns. *International Journal of Food Science and Technology*, 58(2), p. 795-801. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16234>
2. F. Cincotta, **M. Merlino**, A. Verzera, E. Gugliandolo, C. Condurso. (2022). Innovative Process for Dried Caper (*Capparis spinosa* L.) Powder Production. *Foods*, 11(23), p. 3765. <https://doi.org/10.3390/foods11233765>
3. M. F. Taviano, S. Núñez, A. Millán-Laleona, C. Condurso, A. Verzera, **M. Merlino**, M. Ragusa, N. Miceli, V. López. (2022). Volatile composition, antidiabetic, and anti-obesity potential of *Brassica incana* leaf and flowering top extracts. *Pharmaceutical Biology*, 60(1), p. 1994-2001. <https://doi.org/10.1080/13880209.2022.2128825>
4. **M. Merlino**, G. Tripodi, F. Cincotta, O. Prestia, A. Miller, A. Gattuso, A. Verzera, C. Condurso. (2022). Technological, Nutritional, and Sensory Characteristics of Gnocchi Enriched with Hemp Seed Flour. *Foods*, 11(18), p. 2783. <https://doi.org/10.3390/foods11182783>
5. **M. Merlino**, E. Arena, F. Cincotta, C. Condurso, S. Brighina, A. Grasso, B. Fallico, A. Verzera. Fat type and baking conditions for cookies recipe: a sensomic approach. *International Journal of Food Science and Technology*, 57 (9), 5943-5953. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15928>
6. E. Cavò, M. F. Taviano *, F. Davì, F. Cacciola, Y. Oulad El Majdoub, L. Mondello, M. Ragusa, C. Condurso, **M. Merlino**, A. Verzera, N. Miceli. Phenolic and Volatile composition and Antioxidant Properties of the Leaf Extract of *Brassica fruticulosa* subsp. *fruticulosa* (Brassicaceae) Growing Wild in Sicily (Italy). *Molecules*, 27 (9), 2768, 2022. <https://doi.org/10.3390/molecules27092768>
7. A. Verzera, **M. Merlino**, F. Cincotta, O. Prestia, A. Sparacio, S. Sparla, C. Condurso. Varietal Aromas of Fortified Wines from Different Moscato Var. (*Vitis vinifera* L.) under the Same Pedoclimatic Conditions. *Foods*, 10, 2549, 2021. <https://doi.org/10.3390/foods10112549>
8. F. Cincotta, C. Condurso, G. Tripodi, **M. Merlino**, O. Prestia, C. Stanton, A. Verzera. Comparison of lactose free and traditional mozzarella cheese during shelf-life by aroma compounds and sensory analysis. *LWT*, 140, 110845, 2021. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110845>
9. C. Condurso, F. Cincotta, **M. Merlino**, C. Stanton, A. Verzera. Stability of powdered infant formula during secondary shelf-life and domestic practices. *International Dairy Journal*, 109, 104761, 2020. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104761>
10. C. Condurso, F. Cincotta, G. Tripodi, **M. Merlino**, F. Giarratana, A. Verzera. A new approach for

the shelf-life definition of minimally processed carrots. *Postharvest Biology and Technology*, 163, 111138, 2020. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111138>

11. G. Tripodi, C. Condurso, F. Cincotta, **M. Merlino**, A. Verzera. Aroma compounds in mini-watermelon fruits from different grafting combinations. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100(3), 1328-1335, 2020. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10149>
12. F. Cincotta, G. Tripodi, **M. Merlino**, A. Verzera, Condurso, C. Variety and shelf-life of coffee packaged in capsules. *LWT*, 118, 108718, 2020. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108718>
13. C. Condurso, F. Cincotta, G. Tripodi, **M. Merlino**, A. Verzera. Influence of drying technologies on the aroma of Sicilian red garlic. *LWT*, 104, 180-185, 2019. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.01.026>

Lavori pubblicati su atti di congressi

1. **M. Merlino**, C. Condurso, A. Verzera. Process Innovation for improving safety and quality of lactose-free dairy products. 23rd Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology. Oristano, 19-21 Settembre 2018. Ed. Piga et al. Università degli Studi di Sassari 2018, pp 81-82. ISBN 978-88-907678-6-9.
2. F. Cincotta, A. Verzera, G. Tripodi, C. Condurso, **M. Merlino**. Monitoraggio della shelf-life e qualità sensoriale di panini per hamburger tramite metodica rapida ATR-FT-IR ed analisi Survival. Atti 11° Convegno AISTEC Roma, 22-24 novembre 2017. I cereali per un sistema agroalimentare di qualità, a cura di Acquistucci. et al. AISTEC Roma 2018, pp 106-109. ISBN 978-88-906680-6-7.

Partecipazione a congressi internazionali

1. C. Condurso, F. Cincotta, **M. Merlino**, O. Prestia, A. Miller, A. Verzera. Effect of Different Processing Technologies on Chemical and Sensory Properties of Dried Caper (*Capparis spinosa* L.) Powder. 8th International Conference on Food Chemistry and Technology, FCT 2022, Rome 12-14 October, 2022.
2. C. Condurso, **M. Merlino**, A. Miller, O. Prestia, F. Cincotta, A. Verzera. Hemp Seed Flour Enriched Fresh Pasta: Nutritional, Technological, and Sensory Properties. 8th International Conference on Food Chemistry and Technology, FCT 2022, Rome 12-14 October, 2022.
3. F. Cincotta, A. Verzera, C. Condurso, **M. Merlino**. Sensomic approach for Consumer Preference and Acceptance of Food Products. Symposium Toward the International Society for Gastronomic Sciences and Studies. Pollenzo and Turin 23-25 September, 2022.
4. **M. Merlino**, C. Condurso, F. Cincotta, O. Prestia, A. Verzera. Stability assessment of traditional and lactose-free pasta filata cheese during the shelf-life. 5th Edition of Global Virtual on Food and Nutrition, 14-15 February 2022.
5. G. Tripodi, F. Cincotta, C. Condurso, **M. Merlino**, O. Prestia, A. Verzera. Shelf-life of mono-varietal coffee packaged in capsules. International Virtual Congress on Coffe Capsules and Virtual Trade Exhibition, 16-17 November 2020.
6. F. Cincotta, C. Condurso, **M. Merlino**, G. Tripodi, C. Stanton, A. Verzera. HS-SPME-GC-MS method for shelf-life monitoring of lactose free dairy products. Food Quality Control - Analytical Approach, Remote Summit, 28 May 2020.

7. F. A. Hoffmann Sarda, A. A. Bukulin, **M. Merlino**, D. V. Patangia, K. Busca, P. Ross, C. Stanton. Rare sugars utilized by Lactobacillus strains and their metabolic pathways. Symposium Challenges for Microbiome Science. Devere Hall, Università di Cork (UCC), Irlanda, Ottobre 2019.
8. F. A. Hoffmann Sarda, E. da Silva Morais, **M. Merlino**, C. Stanton. Can sugars or sweeteners change your microbiome? "Science is wonderful" (Marie Skłodowska-Curie fellowship) in collaborazione con APEX. Bruxelles, Belgio, 24-26 Settembre 2019.
9. M. F. Taviano, E. Cavò, A. Marino, S. Ragusa, P. Dugo, F. Cacciola, P. Irrera, C. Conduro, **M. Merlino**, N. Miceli. Phytochemical composition and biological properties of a hydroalcoholic extract obtained from the aerial parts of *Matthiola incana* (L.) R. B. (Brassicaceae) growing in Sicily. Plant Science and Natural Product, Medicinal Plants and Traditional Medicines conference. 15-16 Novembre 2018, Parigi, Francia.
10. F. Cincotta, G. Tripodi, **M. Merlino**, A. Verzera, C. Conduro. The aroma of Sicilian red garlic of Nubia as affected by drying methods. 27° Congresso Internazionale SILAE, 9-13 Settembre 2018, Milazzo, Italia.
11. F. Cincotta, G. Tripodi, **M. Merlino**, A. Verzera, E. Dellacassa, C. Conduro. Sensory vs Instrumental Analysis for the Shelf-life Definition of minimally processed vegetables. Eurosense 2018, Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research. 2-5 September 2018, Verona, Italy.

Partecipazioni a congressi nazionali

1. **M. Merlino**, F. Cincotta, A. Miller, M. Buda, A. Verzera, C. Conduro, Development of sustainable food ingredients from avocado waste and by-products. Drying technologies and sensory characteristics. CHIMALI, XIII Congresso Nazionale di chimica degli alimenti. 29-31 Maggio 2023, Marsala, Italia.
2. **M. Merlino**, C. Conduro, A. Verzera. Process Innovation for improving safety and quality of lactose-free dairy products. 23rd Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, 19-21 Settembre 2018, Oristano, Italia.
3. F. Cincotta, A. Verzera, G. Tripodi, C. Conduro, **M. Merlino**. Monitoraggio della shelf-life e qualità sensoriale di panini per hamburger tramite metodica rapida ATR-FT-IR ed analisi Survival. 11° Convegno AISTEC. I cereali per un sistema agroalimentare di qualità. 22-24 novembre 2017, Centro Congressi Frentani, Roma, Italia.

7) COLLABORAZIONI SCIENTIFICHE

La produzione scientifica è frutto di collaborazioni con svariati gruppi di ricerca nazionali ed internazionali, consorzi e aziende agroalimentari.

Collaborazioni con gruppi di ricerca internazionali

- Teagasc, Food Research Centre, Moorepark, Fermoy, Co. Cork, Irlanda.
- APC Microbiome Ireland, University College Cork, Cork, Irlanda.
- APEX, APC Postdoctoral Excellence, Marie Skłodowska-Curie fellowship, University College Cork, Cork, Irlanda.

Collaborazioni con gruppi di ricerca nazionali

- Gruppo di ricerca di Ispezione degli alimenti, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina, Messina, Italia.
- CNR – IPSP, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, Portici (NA), Italia.
- Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università degli Studi di Catania, Catania, Italia.
- Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali, Università degli Studi di Messina, Messina, Italia.
- Dipartimento di Scienze della Salute, Università “Magna Graecia” di Catanzaro, Catanzaro, Italia.
- Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali, Università degli Studi di Messina, Messina, Italia.
- Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, Campus Bio-Medico di Roma, Roma, Italia.
- Istituto Regionale del Vino e dell’Olio (IRVOS), Palermo, Italia.

Collaborazioni con consorzi e aziende agroalimentari

- Sicilia Avocado Via Isidoro Bracchi, 95014 Giarre CT, Italia.
- Mediolat S.r.l. Borgo dei Vinci Sant’Onofrio (VV), Italia.
- Villari S.r.l., Roccalumera (ME), Italia.
- Argital S.r.l, Modica (RG), Italia.
- Associazione produttori di Aglio Rosso di Nubia, Nubia (TP), Italia.
- Pandittaino, Valle del Dittaino Società Cooperativa Agricola a.r.l., Z. I. Dittaino, Assoro (EN), Italia.
- Azienda casearia Zappalà S.p.a, Ragusa, Italia.
- Latte SOLE - Parmalat S.p.A, Catania, Italia.
- Cooperativa Agricola Aurora, Pachino (SR), Italia.
- Alifresh, Aci Sant’Antonio (CT), Italia.
- Bella fresca Icodor, Aci Catena (CT), Italia.
- Barbera caffè 1870 S.p.a., Messina, Italia.

8) ATTIVITÀ DIDATTICA UNIVERSITARIA

- Nell’anno corrente la dott.ssa Merlino M. è stata nominata e approvata dal Consiglio di Dipartimento della facoltà di Scienze Veterinarie, docente di riferimento per l’istituendo corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie per la Transizione Ecologica (L-25) del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università degli Studi di Messina.

- Docente titolare del Corso d’insegnamento in Microbiologia Agraria per l’a.a. 2022/23, SSD AGR/16, CFU 6.

- A.A. 2019/20 - Attività di supporto al docente per le esercitazioni di laboratorio e prove in itinere relative al settore AGR/15 dei seguenti insegnamenti:

- **TECNOLOGIA, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI** - corso di Laurea Magistrale in Biologia (LM-6);
- **TECNOLOGIE E QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI** - corso di Laurea Triennale in Scienze, Tecnologie e Sicurezza Delle Produzioni Animali (L-38).

- Dal 13/02/2020 al 30/11/2020 attività di tutorato specialistico-didattico in qualità di vincitrice di un

assegno per le incentivazioni di attività di tutorato, nonché per attività didattico-integrative, propedeutiche e di recupero sui fondi M.I.U.R (D. M. 1047/2017 art.3) presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli studi di Messina (40 ore).

- Dal 30/04/2019 al 30/11/2020 attività di tutorato online in qualità di vincitrice di un assegno per le incentivazioni di attività di tutorato online, da impiegare presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli studi di Messina (30 ore).

- A.A 2018/19 - Attività di supporto al docente e al correlatore per le esercitazioni di laboratorio e prove in itinere relative al settore AGR/15 dei seguenti insegnamenti:
 - TECNOLOGIE ALIMENTARI E MANGIMISTICHE mod. A - corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche (L-26);
 - TECNOLOGIA, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI - corso di Laurea Magistrale in Biologia (LM-6);
 - TECNOLOGIE E QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI - corso di Laurea Triennale in Scienze, Tecnologie e Sicurezza delle Produzioni Animali (L-38).

Le attività sono state svolte presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie e i laboratori ASLab dell'Università degli Studi di Messina.

La sottoscritta a conoscenza di quanto prescritto dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, sulla responsabilità penale cui può andare incontro in caso di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti del citato D.P.R. n. 445/2000 e sotto la propria personale responsabilità dichiara che quanto sopra riportato corrisponde al vero.

La sottoscritta dichiara di prestare il proprio consenso al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016 (GDPR) e al Decreto Legislativo n. 196/2003 così come adeguato al suddetto Regolamento dal D. Lgs. n. 101/2018 del 10 Agosto 2018.

Messina, lì 04/06/2023

In fede
Dott.ssa Maria Merlino

