

CURRICULUM VITAE di Raffaele COPPOLA

Dati Anagrafici

Raffaele Coppola

Attuale Posizione

Professore Ordinario di Microbiologia Agraria - Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 - presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise;

Direttore del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise.

Istruzione, Formazione e Carriera Accademica

Dal 1.11.2005 è confermato nel ruolo di Professore Ordinario di Microbiologia Agraria - Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 presso l'Università degli Studi del Molise;

dal 1.11.2002 è Professore Straordinario presso l'Università degli Studi del Molise (settore scientifico-disciplinare AGR 16);

dal 1.11.1998 è Professore Associato presso l'Università degli Studi del Molise – Settore scientifico-disciplinare G08B “Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale”;

in data 16.11.1988 assume servizio in qualità di Ricercatore Universitario (Raggruppamento 146 – Sotto-settore Microbiologia) presso l'Università degli Studi del Molise - Facoltà di Agraria e afferisce al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche;

nella seconda sessione dell'anno 1983 consegue l'abilitazione alla professione di Dottore Agronomo presso l'Università degli Studi di Napoli;

in data 8.11.1983 consegue la laurea in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Napoli;

nell'anno scolastico 1982/83 consegue, in veste di candidato privatista, il diploma di maturità tecnica per geometri presso l'Istituto Tecnico per geometri di Avellino;

nell'anno scolastico 1977/78 consegue la maturità classica presso il Liceo Classico annesso al Convitto Nazionale "P. Colletta" di Avellino.

INCARICHI ISTITUZIONALI E ESPERIENZE IN CAMPO GESTIONALE

A partire da Maggio 2015 è Direttore del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise;

A partire dal febbraio 2009 è Direttore dell'Istituto di Scienza dell'Alimentazione – Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR);

dal 12.02.2013 è Commissario Straordinario della Provincia di Avellino con provvedimento del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano;

dal 2007 è componente della “Sottocommissione per l’ufficializzazione dei metodi di analisi di latte e derivati” del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;

dal 2012 al 12.02.2013 è vicepresidente della provincia di Avellino;

dal 2012 al 2013 è componente del Consiglio di Amministrazione dell’Università degli Studi del Molise designato ai sensi della legge 240/2010;

dal 2009 al 2012 è componente del Consiglio di Amministrazione dell’Università degli Studi del Molise in qualità di rappresentate del Consiglio Nazionale delle Ricerche;

dal 2009 al 2012 è Assessore di natura tecnica all’Agricoltura, Forestazione, Caccia, Pesca, Università e Ricerca Scientifica della Provincia di Avellino;

dal 2007 al 2010 è Presidente dell’Associazione per la Formazione, il Miglioramento e l’Innovazione in Campo Agro-Alimentare – Associazione Non Lucrativa in Utilità Sociale (FORMICA ONLUS);

dal 2006 al 2010 è componente esterno del Consiglio Scientifico del Dipartimento Agroalimentare del CNR con provvedimento del Presidente del Consiglio Nazionale delle Ricerche n. 054 del 30.6.06;

dal 2003 al 2009 è Direttore scientifico del Consorzio per la Formazione la Valorizzazione e la Difesa delle Risorse Agro-Alimentari delle Aree Interne dell’Italia Meridionale (COVADIRAM);

dal 2002 al 2009 è Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche - Università degli Studi del Molise;

dal 2002 al 2009 è componente del Senato Accademico dell’Università degli Studi del Molise;

dal 2000 al 2002 è responsabile scientifico del settore lattiero-caseario del Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione;

nel 2000, con Decreto del Presidente del Consiglio Nazionale delle Ricerche, è nominato componente della Commissione per la redazione del progetto “Agrobiotecnologie” ai sensi del Decreto MURST 10 maggio 2000 G.U. 195 del 22.8.2000;

dal 2000 al 2001 è componente di delegazione di parte pubblica in sede di contrattazione decentrata dell’Università degli Studi del Molise;

dal 1999 al 2002 è componente del Consiglio di Amministrazione dell’Università degli Studi del Molise quale rappresentate dei professori associati;

dal 1998 al 2002 è delegato per la Ricerca Scientifica del Rettore dell’Università degli Studi del Molise;

nei bienni accademici 1990/92, 1994/96, 1996/98 è componente del Consiglio di Amministrazione dell’Università degli Studi del Molise in qualità di rappresentate dei ricercatori universitari;

dal 1993 al 1994 è componente del Centro Orientamento Studenti dell’Università degli Studi del Molise;

dal 1989 al 1990 è componente della Giunta del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche dell’Università degli Studi del Molise.

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI INIZIATIVE IN CAMPO SCIENTIFICO

E' coordinatore e responsabile scientifico di numerosi progetti di ricerca internazionali nazionali nonché di convenzioni tra l'Università degli Studi del Molise ed enti pubblici e privati internazionali e nazionali. E' referente amministrativo e scientifico di progetti di ricerca e convenzioni tra l'Istituto di Scienza dell'Alimentazione ed enti pubblici e privati internazionali e nazionali:

- Dal 2013 è responsabile scientifico per la convenzione fra l'Azienda Sacco S.r.l. e il Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti Università degli Studi del Molise nell'ambito del Progetto di Ricerca DM 29187 "Prodotti freschi: sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo (PROFSICURI 2)";
- dal 2013 è responsabile scientifico per la convenzione fra l'Azienda Basso Fedele e Figli Srl e il Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti Università degli Studi del Molise nell'ambito del Progetto di Ricerca DM 29187 "Prodotti freschi: sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo (PROFSICURI 2)";
- dal 2013 è responsabile scientifico del progetto del progetto "Strategie ecosostenibili per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di qualità" Misura 124 HC, PSR Regione Basilicata;
- nel 2011 è responsabile scientifico del progetto Miglioramento della qualità di Prodotti Fermentati Tipici della Campania (ProFeTiC) nell'ambito del programma CISIA (Conoscenze Integrate per la Sostenibilità e l'Innovazione del made in Italy Agroalimentare);
- nel 2011 è responsabile scientifico del progetto dipartimentale (DiSTAAM e DIAAA dell'Università degli Studi del Molise) "Valutazione di caratteri probiotici di ceppi di batteri lattici di origine alimentare";
- dal 2008 al 2010 è responsabile scientifico e coordinatore nazionale del Progetto PRIN "Interventi biotecnologici per la riqualificazione di carni bufaline";
- dal 2006 al 2009 è responsabile scientifico e coordinatore dell'Unità di Ricerca dell'Università degli Studi del Molise nell'ambito del progetto "Novel Vegetal-based Extracts Additives for Chemical-Free Food - NOCHEMFOOD" - 6° Programma Quadro (Food Quality and Safety);
- nel 2006 è responsabile scientifico e coordinatore della convenzione di ricerca "Produzione di insaccati carnei e conserve alimentari" tra il Dipartimento STAAM dell'Università degli Studi del Molise e la società cooperativa CO.PRO.FOR.;
- dal 2005 al 2006 è responsabile scientifico e coordinatore della convenzione di ricerca "Predisposizione di strumenti didattici in materia di microbiologia degli alimenti da impiegare nel processo formativo di personale laureato da adibire alla filiera bufalina" con l'Azienda Casearia "Bellopede & Golino S.r.l.";

- dal 2005 al 2006 è responsabile scientifico e coordinatore nazionale del Progetto PRIN “Approcci biotecnologici per la valorizzazione di carni bufaline”;
- nel 2005 è responsabile scientifico e coordinatore della convenzione di ricerca “Studi sulla filiera olivicola” tra il DISTAAM dell’Università degli Studi del Molise e l’Associazione “Elaion”;
- nel 2004 è responsabile scientifico e coordinatore della convenzione di ricerca “Valutazione preliminare di compatibilità alimentare e sussistenza dei requisiti essenziali di cui al D.L.vo n° 22/97 (Decreto Ronchi) dei manufatti di produzione della ditta Xilopack S.r.l”. con la Ditta Xilopack S.r.l.;
- dal 2003 al 2006 è responsabile scientifico del Progetto MIPAF “Valorizzazione e salvaguardia della microflora autoctona caratteristica delle produzioni casearie italiane”;
- nel 2003 è responsabile scientifico di Contratto di ricerca “Valutazione tecnologica di colture starter destinate alla produzione di nuovi prodotti da forno” con l’azienda “Casale del Principato srl” di Prata P.U. (Avellino);
- nel 2003 è responsabile scientifico e coordinatore della convenzione di ricerca “Studio delle caratteristiche del sistema produttivo della mozzarella di bufala”; “Formulazione e valutazione preliminare di colture starter”; “Studio delle migliori condizioni di conservazione al fine di prolungare la shelf-life della mozzarella di bufala” tra il DISTAAM dell’Università degli Studi del Molise e il Parco Scientifico e Tecnologico del Molise “Moliseinnovazione”;
- nel 2003 è responsabile scientifico e coordinatore della convenzione di ricerca “Definizione procedura macellazione e stagionatura” e “Macellazione, valutazione carcasse, trasformazione e stagionatura di carni suine” tra il DISTAAM dell’Università degli Studi del Molise e il Parco Scientifico e Tecnologico del Molise “Moliseinnovazione”;
- dal 2002 al 2003 è responsabile scientifico del Progetto PRIN “Attività enzimatiche espresse dalla microflora specifica in prodotti carnei artigianali fermentati”;
- dal 2000 al 2001 è responsabile del modulo “latte” del progetto “Formazione degli operatori di progetto” (prot. 519 ric MIUR) presso il Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione;
- dal 2001 al 2004 è responsabile scientifico e coordinatore nazionale del progetto “Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, salubrità e sicurezza (PROFSICURI)” finanziato dal MURST;
- dal 1998 al 2001 è responsabile dell’Unità di ricerca dell’Università degli Studi del Molise del progetto POM B22 “Biotecnologie per la valorizzazione di prodotti da forno tipici dell’Italia meridionale mediante l’individuazione dei fattori che ne caratterizzano la tipicità organolettica, biologica e nutrizionale”;
- dal 1998 al 1999 è responsabile dell’Unità di ricerca dell’Università degli Studi del Molise del programma di ricerca MURST 70% “Valorizzazione della microflora naturale per assicurare la tipicità di alimenti fermentati”;
- dal 1996 al 1997 è responsabile scientifico del programma di ricerca CNR “Modificazione di caratteristiche fenotipiche e genotipiche in colture starter sottoposte a conservazione”;

- nel 1992 è responsabile del programma di ricerca CNR “Formulazione di starters per il miglioramento della qualità dei formaggi freschi a pasta filata prodotti in Molise”.

ESPERIENZE IN CAMPO DIDATTICO

La formazione degli studenti, la creazione e il trasferimento di nuove conoscenze, la promozione di stage curricolari e di *placement* presso aziende ed istituti di ricerca nazionali e internazionali rappresentano le priorità alla base delle attività condotte in ambito didattico:

- è componente del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti dell’Università degli Studi del Molise;
- è relatore di oltre 100 tesi di laurea discusse da studenti per il conseguimento della laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l’Università degli Studi del Molise;
- è tutor di circa 15 tesi di dottorato per il conseguimento del titolo di dottore di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti presso l’Università degli Studi del Molise;
- è promotore di scambi internazionali con differenti istituti di ricerca nazionali ed internazionali:
 - King's College of London, Department of Randall Division of Cell and Molecular Biophysics -Inghilterra;
 - Institute of Food Science Research, Spanish Council of Scientific Research (CSIC) - Spagna;
 - University College Cork (UCC) - Irlanda;
 - Centre for Molecular Biology, Federal Research Centre for Nutrition and Food, Karlsruhe, Germania;
 - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari –Veneto Agricoltura- Thiene, Vicenza.
- dal 1988 al 2009 svolge attività di docenza nell’ambito dei corsi di laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise nonché nell’ambito del corso di laurea in Dietistica presso la Facoltà di Medicina dell’Università degli Studi del Molise:
 - dal 2007 al 2009 è Docente del corso di “Alimenti Probiotici” per il corso di laurea in Dietistica presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università degli Studi del Molise;
 - dal 2002 al 2009 è Docente del corso di “Microbiologia Applicata” per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise;
 - dal 2002 al 2008 è Docente del corso di “Biologia dei Microrganismi Generale e Sistematica” per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise;
 - dal 2001 al 2008 è Docente del corso di “Microbiologia dei Prodotti Tradizionali e Innovativi” per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise;

- dal 2003 al 2004 è Docente del corso di “Microbiologia degli Alimenti Fermentati” per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise;
- dal 2002 al 2004 è Docente del corso di “Microbiologia Applicata alla Produzione e alla Trasformazione della carne” per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise;
- dal 1997 al 2002 è Docente dei corsi di “Microbiologia degli Alimenti I” e “Microbiologia degli Alimenti II” per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise;
- dal 1997 al 1998 è Docente del corso “Tecniche Microbiologiche” per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise;
- dal 1994 al 1997 è Docente del corso di “Microbiologia Generale Applicata alle produzioni Animali” per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise;
- dal 1993 al 1994 è Docente del corso di “Microbiologia Industriale” per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise
- dal 1992 al 1993 è Docente del corso di “Microbiologia Lattiero-casearia” per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise;
- dal 1988 al 1992 svolge Esercitazioni per i corsi di “Microbiologia Industriale”, “Microbiologia dei Prodotti Alimentari” e “Industrie Alimentari I” per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise.

ATTIVITA' DI RICERCA ED ELENCO DEI PRINCIPALI LAVORI

L'attività scientifica è stata svolta nell’ambito della microbiologia degli alimenti e negli altri settori della microbiologia agraria e ambientale. Ha pubblicato 180 tra monografie, saggi e articoli di cui circa 80 su riviste indicizzate:

A. IN RIVISTE INTERNAZIONALI O NAZIONALI CON IMPACT FACTOR

1. Tremonte P., Pannella G., Succi M., Tipaldi L., Sturchio M., Coppola R., Luongo D., Sorrentino E. (2017). Antimicrobial activity of *Lactobacillus plantarum* strains isolated from different environments: a preliminary study. *International Food Research Journal*, 24, 852-859.
2. Tremonte P., Succi M., Messia M.C., Coppola R., Marconi E. (2017). Verso un utilizzo sostenibile della quinoa: Studio dell'attività antimicrobica dell'estratto acquoso di scarti. *Industrie Alimentari*, 56, 5-13.
3. Tremonte P., Sorrentino E., Pannella G., Tipaldi L., Sturchio M., Masucci A., Maiuro L., Coppola R., Succi M. (2017). Detection of different microenvironments and *Lactobacillus sakei* biotypes in Ventricina, a traditional fermented sausage from central Italy. *International Journal of Food Microbiology*, 242, 132-140.
4. Succi M., Pannella G., Tremonte P., Tipaldi L., Coppola R., Iorizzo M., Lombardi S.J., Sorrentino E. (2017). Sub-optimal pH preadaptation improves the survival of *Lactobacillus plantarum* strains and the malic acid consumption in wine-like medium. *Frontiers in Microbiology*, 8, 470.
5. Blaiotta G., Murru N., Di Cerbo A., Succi M., Coppola R., Aponte M. (2017). Commercially standardized process for probiotic "Italico" cheese production. *LWT-Food Science and Technology*, 79, 601-608.
6. Succi M., Tremonte P., Pannella G., Tipaldi L., Cozzolino A., Romaniello R., Sorrentino E., Coppola, R. (2017). Pre-cultivation with selected prebiotics enhances the survival and the stress response of *Lactobacillus rhamnosus* strains in simulated gastrointestinal transit. *Frontiers in Microbiology*, 8, 1067.
7. Succi M., Tremonte P., Pannella G., Tipaldi L., Cozzolino A., Coppola R., Sorrentino E. (2017). Survival of commercial probiotic strains in dark chocolate with high cocoa and phenols content during the storage and in a static *in vitro* digestion model. *Journal of Functional Foods*, 35, 60-67.
8. Fratianni, F., Cefola, M., Pace, B., Cozzolino, R., De Giulio, B., Cozzolino, A., d'Acierno, A., Coppola, R., Logrieco, A.F. and Nazzaro, F., 2017. Changes in visual quality, physiological and biochemical parameters assessed during the postharvest storage at chilling or non-chilling temperatures of three sweet basil (*Ocimum basilicum* L.) cultivars. *Food Chemistry*, 229, pp.752-760.

9. Ombra, M.N., Cozzolino, A., Nazzaro, F., d'Acerno, A., Tremonte, P., Coppola, R. and Fratianni, F., 2017. Biochemical and biological characterization of two Brassicaceae after their commercial expiry date. *Food chemistry*, 218, pp.335-340.
10. Caputo, L., Nazzaro, F., Souza, L.F., Aliberti, L., De Martino, L., Fratianni, F., Coppola, R. and De Feo, V., 2017. Laurus nobilis: Composition of Essential Oil and Its Biological Activities. *Molecules*, 22(6), p.930.
11. Niro S., Succi M., Tremonte P., Sorrentino E., Coppola R., Panfili G., Fratianni A. (2017). Evolution of free amino acids during ripening of Caciocavallo cheeses made with different milks. *Journal of Dairy Science*, (In press).
12. Tremonte P., Succi M., Coppola R., Sorrentino E., Tipaldi L., Picariello G., Pannella G., Fraternali F. (2016). Homology-based modeling of Universal Stress Protein from *Listeria innocua* up-regulated under acid stress conditions. *Frontiers in Microbiology*, 7, 1998.
13. Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., Tipaldi L., Pannella G., Ibañez E., Mendiola J.A., Di Renzo T., Reale, A., Coppola R. (2016). Antimicrobial effect of Malpighia Punicifolia and extension of water buffalo steak shelf-life. *Journal of Food Science*, 81, M97-M105.
14. Di Luccia A., Tremonte P., Trani A., Loizzo, P., La Gatta, B., Succi, M., Sorrentino E., Coppola R. (2016). Influence of starter cultures and KCl on some biochemical, microbiological and sensory features of soppressata molisana, an Italian fermented sausage. *European Food Research and Technology*, 242, 855-867.
15. Succi M., Aponte M., Tremonte P., Niro S., Sorrentino E., Iorizzo M., Tipaldi L., Pannella G., Panfili G., Fratianni A., Coppola R. (2016). Variability in chemical and microbiological profiles of long-ripened Caciocavallo cheeses. *Journal of Dairy Science*, 99, 9521-9533.
16. Reale, A., Ianniello, R.G., Ciocia, F., Di Renzo, T., Boscaino, F., Ricciardi, A., Coppola, R., Parente, E., Zotta, T. and McSweeney, P.L., 2016. Effect of respirative and catalase-positive *Lactobacillus casei* adjuncts on the production and quality of Cheddar-type cheese. *International Dairy Journal*, 63, pp.78-87.
17. Reale, A., Di Renzo, T., Zotta, T., Preziuso, M., Boscaino, F., Ianniello, R., Storti, L.V., Tremonte, P. and Coppola, R., 2016. Effect of respirative cultures of *Lactobacillus casei* on model sourdough fermentation. *LWT-Food Science and Technology*, 73, pp.622-629.
18. Fratianni, F., Ricciardi, R., Spigno, P., Ombra, M.N., Cozzolino, A., Tremonte, P., Coppola, R. and Nazzaro, F., 2016. Biochemical characterization and antimicrobial and antifungal activity of two endemic varieties of garlic (*Allium sativum* L.) of the campania region, southern Italy. *Journal of medicinal food*, 19(7), pp.686-691.
19. Blaiotta, G., Di Cerbo, A., Murru, N., Coppola, R. and Aponte, M., 2016. Persistence of bacterial indicators and zoonotic pathogens in contaminated cattle wastes. *BMC microbiology*, 16(1), p.87.
20. Fratianni, F., Ombra, M.N., Cozzolino, A., Ricciardi, R., Spigno, P., Tremonte, P., Coppola, R. and Nazzaro, F., 2016. Phenolic constituents, antioxidant, antimicrobial and anti-proliferative activities

of different endemic Italian varieties of garlic (*Allium sativum* L.). *Journal of Functional Foods*, 21, pp.240-248.

21. Nazzaro, F., Fratianni, F., Cozzolino, A., Granese, T. and Coppola, R., 2016. Active Carbohydrates. In *Postharvest Management Approaches for Maintaining Quality of Fresh Produce* (pp. 141-156). Springer International Publishing.
22. Iacumin L., Ginaldi F., Manzano M., Anastasi V., Reale A., Zotta T., Rossi F., Coppola R., Comi G. (2015) High resolution melting analysis (HRM) as a new tool for the identification of species belonging to the *Lactobacillus casei* group and comparison with species-specific PCRs and multiplex PCR. *Food Microbiol*, 46, 357-367.
23. Reale A., Di Renzo T., Rossi F., Zotta T., Iacumin L., Preziuso M., Parente E., Sorrentino E., Coppola R. (2015) Tolerance of *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus paracasei* and *Lactobacillus rhamnosus* strains to stress factors encountered in food processing and in the gastro-intestinal tract. *LWT - Food Science and Technology*, 60, 721-728.
24. Volpe, M.G., Nazzaro, M., Di Stasio, M., Siano, F., Coppola, R. and De Marco, A., 2015. Content of micronutrients, mineral and trace elements in some Mediterranean spontaneous edible herbs. *Chemistry Central Journal*, 9(1), p.57.
25. Rossi, F., Di Renzo, T., Preziuso, M., Zotta, T., Iacumin, L., Coppola, R. and Reale, A., 2015. Survey of antibiotic resistance traits in strains of *Lactobacillus casei/paracasei/rhamnosus*. *Annals of microbiology*, 65(3), pp.1763-1769.
26. Zotta T., Ricciardi A., Ianniello RG., Parente E., Reale A., Rossi F., Iacumin L., Comi G., Coppola R. Assessment of aerobic and respiratory Growth in the *Lactobacillus casei* group. *PLoS ONE*, 9(6): e99189. doi:10.1371/journal.pone.0099189, 2014.
27. Testa B., Lombardi SJ., Tremonte P., Succi M., Tipaldi L., Pannella G., Sorrentino E., Iorizzo M., Coppola R. Biodiversity of *Lactobacillus plantarum* from traditional Italian wines. *World J Microbiol Biotechnol*. doi: 10.1007/s11274-014-1654-8, 2014.
28. Tremonte P., Tipaldi L., Succi M., Pannella G., Falasca L., Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. Raw milk from vending machines: Effects of boiling, microwave treatment, and refrigeration on microbiological quality. *J Dairy Sci*. 2014 Jun;97(6):3314-20. doi: 0.3168/jds.2013-7744, 2014.
29. Blaiotta G., Di Capua M., Romano A., Coppola R., Aponte M. Optimization of water curing for the preservation of chestnuts (*Castanea sativa* Mill.) and evaluation of microbial dynamics during process. *Food Microbiology*, 42: 47-55, 2014.
30. Niro S., Fratianni A., Tremonte P., Sorrentino E., Tipaldi L., Panfili G., Coppola R. Innovative Caciocavallo cheeses made from a mixture of cow milk with ewe or goat milk. *Journal of Dairy Science*, 97: 1-9, 2014.

31. Romano A., Blaiotta G., Di Cerbo A., Coppola R., Masi P., Aponte M. Spray-dried chestnut extract containing *Lactobacillus rhamnosus* cells as novel ingredient for a probiotic chestnut mousse. *Journal of Applied Microbiology*, 116 (6): 1632-1641, 2014.
32. Fratianni F., Cardinale F., Cozzolino A., Granese T., Albanese D., Di Matteo M., Zaccardelli M., Coppola R., Nazzaro F. Polyphenol composition and antioxidant activity of different grass pea (*Lathyrus sativus*), lentils (*Lens culinaris*), and chickpea (*Cicer arietinum*) ecotypes of the Campania region (Southern Italy). *Journal of Functional Foods*, 7 (1): 551-557, 2014.
33. Picariello G., Ferranti P., Garro G., Manganiello G., Chianese L., Coppola R., Addeo F. Profiling of anthocyanins for the taxonomic assessment of ancient purebred *V. vinifera* red grape varieties. *Food Chemistry*, 146: 15–22, 2014.
34. Fratianni F., Cardinale F., Cozzolino A., Granese T., Pepe S., Riccardi R., Spigno P., Coppola R., Nazzaro F. Polyphenol Composition and Antioxidant Activity of Two Autochthonous Brassicaceae of the Campania Region, Southern Italy. *Food and Nutrition Sciences*, 5: 66-70, 2014.
35. Granese T., Cardinale F., Cozzolino A., Pepe S., Ombra M., Nazzaro F., Coppola R., Fratianni F. Variation of Polyphenols, Anthocyanins and Antioxidant Power in the Strawberry Grape (*Vitis labrusca*) after Simulated Gastro-Intestinal Transit and Evaluation of in Vitro Antimicrobial Activity. *Food and Nutrition Sciences*, 5: 60-65, 2014.
36. Fratianni, F., Pepe, S., Cardinale, F., Granese, T., Cozzolino, A., Coppola, R. and Nazzaro, F., 2014. *Eruca sativa* might influence the growth, survival under simulated gastrointestinal conditions and some biological features of *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus rhamnosus* strains. *International journal of molecular sciences*, 15(10), pp.17790-17805.
37. Neglia, C., Argentiero, A., Chitano, G., Agnello, N., Giolli, L., Di Tanna, G., Paladini, D., Amati, A., Marsico, A., Caiaffa, V. and Conte, P., 2014. Diabetes and Obesity as Independent Risk Factors for Osteoporosis in Postmenopausal Women: A Population Study. *European Journal of Inflammation*, 12(3), pp.479-487.
38. Aponte, M., Boscaino, F., Sorrentino, A., Coppola, R., Masi, P. and Romano, A., 2014. Effects of fermentation and rye flour on microstructure and volatile compounds of chestnut flour based sourdoughs. *LWT-Food Science and Technology*, 58(2), pp.387-395.
39. Barbarisi, C., Di Stasio, M., La Cara, F., Nazzaro, M., Siano, F., Coppola, R., Volpe, F., De Mattia, A. and Grazia Volpe, M., 2014. Shelf-life of extra virgin olive oils from Southern Italy. *Current Nutrition & Food Science*, 10(3), pp.234-240.

40. Succi, M., Sorrentino, E., Di Renzo, T., Tremonte, P., Reale, A., Tipaldi, L., Pannella, G., Russo, A. and Coppola, R., 2014. Lactic acid bacteria in pharmaceutical formulations: presence and viability of "healthy microorganisms". *J. Pharm. Nutr. Sci*, 4, pp.66-75.
41. Fratianni F., Cardinale F., Russo I., Iuliano C., Tremonte P., Coppola R., Nazzaro F. Ability of synbiotic encapsulated *Saccharomyces cerevisiae boulardii* to grow in berry juice and to survive under simulated gastrointestinal conditions. *Journal of Microencapsulation*, 1-7, 2013. doi: 10.3109/02652048.2013.871361.
42. Mariani M., Reale A., Nazzaro M., Di Renzo T., Coppola R., Volpe MG. Valutazione del profilo acidico e della qualità microbiologica di alimenti per l'infanzia. *Industrie Alimentari*, LII, febbraio: 29-35, 2013.
43. Amadoro C., Tremonte P., Succi M., Coppola R., Sorrentino E., Reale A., Di Renzo T., Di Rienzo M. (2013) Use of chitosan, ultrasound and modified atmosphere packaging to extend shelf-life of fresh black truffle (*Tuber aestivum* Vitt.). *Industrie Alimentari*, LII ;
44. Blaiotta, G., La Gatta, B., Di Capua, M., Di Luccia, A., Coppola, R. and Aponte, M., 2013. Effect of chestnut extract and chestnut fiber on viability of potential probiotic *Lactobacillus* strains under gastrointestinal tract conditions. *Food microbiology*, 36(2), pp.161-169.
45. Nazzaro, F., Fratianni, F., De Martino, L., Coppola, R. and De Feo, V., 2013. Effect of essential oils on pathogenic bacteria. *Pharmaceuticals*, 6(12), pp.1451-1474.
46. Marrufo, T., Nazzaro, F., Mancini, E., Fratianni, F., Coppola, R., De Martino, L., Agostinho, A.B. and De Feo, V., 2013. Chemical composition and biological activity of the essential oil from leaves of *Moringa oleifera* Lam. cultivated in Mozambique. *Molecules*, 18(9), pp.10989-11000.
47. Reale, A., Di Renzo, T., Succi, M., Tremonte, P., Coppola, R. and Sorrentino, E., 2013. Microbiological and fermentative properties of baker's yeast starter used in breadmaking. *Journal of food science*, 78(8).
48. Sorrentino, E., Reale, A., Tremonte, P., Maiuro, L., Succi, M., Tipaldi, L., Renzo, T., Pannella, G. and Coppola, R., 2013. *Lactobacillus plantarum* 29 inhibits *Penicillium* spp. involved in the spoilage of black truffles (*Tuber aestivum*). *Journal of food science*, 78(8).
49. Aponte, M., Boscaino, F., Sorrentino, A., Coppola, R., Masi, P. and Romano, A., 2013. Volatile compounds and bacterial community dynamics of chestnut-flour-based sourdoughs. *Food chemistry*, 141(3), pp.2394-2404.
50. Fratianni, F., Nazzaro, F., Marandino, A., Fusco, M.D.R., Coppola, R., De Feo, V. and De Martino, L., 2013. Biochemical composition, antimicrobial activities, and anti-quorum-sensing activities of ethanol and ethyl acetate extracts from *Hypericum connatum* Lam.(Guttiferae). *Journal of medicinal food*, 16(5), pp.454-459.
51. Nazzaro, F., Fratianni, F. and Coppola, R., 2013. Quorum sensing and phytochemicals. *International journal of molecular sciences*, 14(6), pp.12607-12619.
52. Lombardi S.J., Tremonte P. Succi M., Testa B., Pannella G., Tipaldi L., Sorrentino E.,

- Coppola R., Iorizzo M. (2012) Effect of Phenolic Compounds on the Growth and L-Malic Acid Metabolism of *Oenococcus oeni*. *Journal of Life Sciences*, 6:1225-1231;
53. Blaiotta, G., Di Capua, M., Coppola, R., Aponte, M. (2012) Production of fermented chestnut purees by lactic acid bacteria. *International Journal of Food Microbiology* 158 (3), 195-202;
54. Nazzaro, F., Orlando, P., Fratianni, F., Di Luccia, A., Coppola, R. (2012) Protein analysis-on-chip systems in foodomics. *Nutrients* 4 (10),1475-1489;
55. Nazzaro, F., Fratianni, F., Orlando, P., Coppola, R. (2012) Biochemical traits, survival and biological properties of the probiotic *Lactobacillus plantarum* grown in the presence of prebiotic inulin and pectin as energy source. *Pharmaceuticals* 5 (5), 481-492;
56. Nazzaro, F., Orlando, P., Fratianni, F., Coppola, R. (2012) Microencapsulation in food science and biotechnology. *Current Opinion in Biotechnology* 23 (2), 182-186;
57. Tipaldi, L., Tremonte, P., Reale, A., Succi, M., Di Renzo, T., Pannella, G., Coppola, R., Sorrentino, E. (2011) Effects of natural compounds on food-related microorganisms, *6th International CIGR Technical Symposium - Towards a Sustainable Food Chain: Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management*;
58. Reale A., Tremonte P., Succi M., Di Renzo T., Capilongo V., Tipaldi L., Pannella G., Coppola R., Sorrentino E. (2011) Impiego di chitosano per la salvaguardia della freschezza di filetti di spigola (*Dicentrarchus labrax*). *Industrie Alimentari*, 50:516,1;
59. Fratianni, F., Coppola R., Nazzaro F. (2011) Phenolic composition and antimicrobial and antiquorum sensing activity of an ethanolic extract of peels from the apple cultivar annurca. *Journal of Medicinal Food*, 14 (9), 957-963;
60. 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 & Biotechnology*, 27, 2, 237-244;
61. Fratianni, F., Coppola R., Nazzaro F. (2011) Caratterizzazione biochimica, attività antimicrobica ed antiquorum sensing dell'estratto metanolico di noce (Biochemical characterization, antimicrobial and antiquorum sensing activity of a methanol extract from whole nut). *Industrie Alimentari* 50 (511), 13-19;
62. 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, 586-594;

63. Comi G., Reale A., Giusto C., Tremonte P., Iacumin L., Succi M., Manzano M., Di Renzo T., Coppola R., Sorrentino E. (2010) Valutazione della shelf-life di tartufo nero (*Tuber aestivum* vitt.) conservato in differenti modalità. *Industrie alimentari* 49, 28-34;
64. 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 truffle (truffle preservation by gamma-rays). *Journal of Food Science*, Vol. 74, 4, M196-M200;
65. Nazzaro F., Fratianni F., Coppola R., Sada A., Orlando P. (2009) Fermentative ability of alginateprebiotic encapsulated *Lactobacillus acidophilus* and survival under simulated gastrointestinal conditions. *Journal of Functional Foods* 1 (3), 319-323;
66. Mannina L., Sobolev AP., Capitani D., Iaffaldano N., Rosato MP., Ragni P., Reale A., Sorrentino E., D'Amico I., Coppola R. (2008) NMR metabolic profiling of organic and aqueous sea bass extracts: implications in the discrimination of wild and cultured sea bass, *Talanta* 77, 433-444;
67. 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;
68. 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;
69. 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;
70. Nazzaro F., Fratianni F., Picarello G., Coppola R., Reale A., Di Luccia A. (2007) Evaluation of gamma rays influence on some biochemical and microbiological aspects in black truffles. *Food Chemistry*, 103, 344-354;
71. Reale A., Konietzny U., Coppola R., Sorrentino E., Greiner R. (2007) The importance of lactic acid bacteria for phytate degradation during cereal dough fermentation. *J. Agric. Food Chem.* 55, 2993-2997;
72. 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;

73. Fratianni F., Luccia A.D., Coppola R., Nazzaro F. (2007) Mutagenic and antimutagenic properties of aqueous and ethanolic extracts from fresh and irradiated *Tuber aestivum* black truffle: A preliminary study. *Food Chemistry*, 102 (2), 471-474;
74. Salimei E., Capilongo V., Simoni A., Peiretti P.G., Maglieri C., Romano C.A., Mannina L., Coppola R., Sorrentino E. (2007) *Lactobacillus rhamnosus* as additive for maize and sorghum ensiling. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, Issue 23, 9600-9607;
75. Tremonte P., Reale A., Coppola R., Succi M. (2005) Indagini preliminari sulle caratteristiche microbiologiche della "ventricina". *Industrie Alimentari* 449: 753-757;
76. Succi M., Tremonte P., Coppola R. (2005) *Lactobacillus rhamnosus*: un potenziale probiotico dal futuro promettente. *Industrie Alimentari* 450: 862-867;
77. Capobianco F., Pacifico S., Panfilì G., Salimei E., Coppola R. (2005) Aspetti tecnologici e microbiologici del Pecorino Carmasciano. *Industrie Alimentari* 444: 150-155;
78. 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;
79. 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, 17-22;
80. De Giulio B., Orlando P., Barba G., Coppola R., De Rosa M., Sada A., De Prisco P.P., Nazzaro F. (2005) Use of alginate and cryo-protective sugars to improve the viability of lactic acid bacteria after freezing and freeze-drying. *World Journal of Microbiology & Biotechnology*, 21, 739-746;
81. Coppola R., Succi M., Tremonte P., Reale A., Salzano G., Sorrentino E. (2005) Antibiotic susceptibility of *Lactobacillus rhamnosus* strains isolated from ParmigianoReggiano cheese. *LeLait*, 85, 1-12;
82. 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;
83. Salimei E., Fantuz F., Coppola R., Chiofalo B., Polidori P., Varisco G. (2004) Composition and characteristics of ass's milk. *Anim. Res.*, 53, 67-78;
84. Nazzaro F., Di Luccia A., Tremonte P., Grazia L., Sorrentino E., Maurelli L., Coppola R. (2004). Evaluation of proteolytic activity of *Staphylococcus xylosus* strains in Soppresata Molisana, a typical Southern Italy fermented sausage. *Annals of Microbiology* 54, 269-281;

85. Adamo M., Capitani D., Mannina L., Cristinzio M., Ragni P., Tata A., Coppola R. (2004) Truffles decontamination treatment by ionizing radiation. *Radiation Physics and Chemistry*, 71, 165-168;
86. 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, 6300-6305;
87. 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, 195-212;
88. Succi M., Reale A., Andrighetto C., Lombardi A., Sorrentino E., Coppola R. (2003) Presence of yeasts in Southern Italian sourdough from *Triticum aestivum* flour. *FEMS Microbiology Letters*, 225,1, 143-144;
89. Coppola R., Succi M., Sorrentino E., Iorizzo M., Grazia L. (2003) Survey of lactic acid bacteria during the ripening of Caciocavallo cheese produced in Molise. *Lait*, 83, 211-222;
90. Coppola R., Salimei E., Succi M., Sorrentino E., Nanni M., Ranieri P., Belli Blanes R., Grazia L. (2002) Behaviour of *Lactobacillus rhamnosus* strains in ass's milk. *Annals of Microbiology*, 52, 55-60;
91. Di Maria S., Basso A.L., Santoro E., Grazia L., Coppola R. (2002) Monitoring of *Staphylococcus xylosus* DSM 20266 added as starter during fermentation and ripening of soppressata molisana, a typical Italian sausage. *Journal of Applied Microbiology*, 92, 158-164;
92. Chiavari C., Ferri G., Nanni M., Coppola R., Ranucci C., Pugliano G., Chianese L. (2002) Ruolo della microflora lattica mesofila (NSLAB) sulla proteolisi dei formaggi a pasta cotta e a lunga stagionatura tipograna. *Industrie Alimentari*, 5, 391-397;
93. Coppola R., Nazzaro F., Giagnacovo B., Iorizzo M., De Giulio B., Maurelli L., Grazia L. (2001) Influenza di un ceppo selezionato di *Lactobacillus sakei* su alcuni parametri microbiologici e chimici di salami tipo soppressata molisana. *Industrie Alimentari*, XLI, 1326-1330;
94. Reale A., M. Torelli, C. Romano, E. Sorrentino, L. Grazia, Coppola R. (2001) La qualità microbiologica nella produzione di pizze. *Industrie Alimentari*, XL, 1213-1215;

95. Luongo D., Giagnacovo B., Fiume I., Iorizzo M., Coppola R. (2001) Volatile compounds in “soppressata molisana” style salami fermented by *Lactobacillus sakei*. *Italian Journal Food Science*, 1, vol. 13, 19-28;
96. Coppola R., Nanni M., Succi M., Sorrentino A., Iorizzo M., Chiavari C., Grazia L. (2001) Enumeration of thermophilic lactic acid bacteria in ripened cheeses manufactured from raw milk. *Milchwissenschaft* 56 (3);
97. Passarelli P., Zambonelli C., Tini V., Rainieri S., Coppola R. (2000) Characterization of wine yeasts isolated at different temperatures using the enrichment technique. *Vitis* 39 (2):87-88;
98. Marconi E., Sorrentino E., Mastrocola L., Coppola R. (2000) Rapid detection of meso-diaminopimelic acid in lactic acid bacteria by microwave cell wall hydrolysis. *Journal of Agricultural & Food Chemistry*, 48 (8):3348-3351;
99. Coppola R., Nanni M., Iorizzo M., Sorrentino A., Sorrentino E., Chiavari C., Grazia L. (2000) Microbiological characteristics of Parmigiano Reggiano cheese during the cheesemaking and the first months of the ripening. *Lait*, 80, 479-480;
100. Nazzaro F., Coppola R., Marotta M., Maurelli L., De Rosa M., Addeo F. (1999) Effect of added carbohydrates on some dried lactic acid bacteria. *Med. Fac. Landbouww. Univ. Gent.*, 64 (5), 253-258;
101. Luongo D., Fiume I., De Giulio B., Maurelli L., Maurano F., Nazzaro F., Giagnacovo B., Iorizzo M., Coppola R. (1998) Chemical composition of soppressata molisana as affected by different starters. *Med. Fac. Landbouww. Univ. Gent.*, 63/64a, 1381-1384;
102. Coppola R., Giagnacovo B., Iorizzo M., Grazia L. (1998) Characterisation of lactobacilli involved in the ripening of soppressata molisana, a typical Southern Italy fermented sausage. *Food Microbiology*, 15, 347-353;
103. Coppola R., Nanni M., Iorizzo M., Sorrentino A., Sorrentino E., Grazia L. (1997) Survey of lactic acid bacteria isolated during the advanced stages of the ripening of Parmigiano Reggiano cheese. *Journal of Dairy Research*, 64, 305-310;
104. Coppola R., Iorizzo M., Saotta R., Sorrentino E., Grazia L. (1997) Characterization of micrococci and staphylococci isolated from soppressata molisana, a Southern Italy fermented sausage. *Food Microbiology*, 14, 47-53;
105. Ranalli G., Coppola R., Sorrentino E., Sorlini C., Dellaglio F. (1996) Evaluation par bioluminescence de la qualité microbiologique du lait pasteurisé. *Microbiologie, Aliments, Nutrition*, 14, 55-63;

106. Coppola R., Iorizzo M., Sorrentino A., Sorrentino E., Grazia L. (1996) Resistenza al congelamento di lattobacilli mesofili isolati da insaccati e paste acide. *Industrie Alimentari*, XXXV, 349-356;
107. Coppola R., Sorrentino E., Cinquanta L., Rossi F., Iorizzo M., Grazia L. (1995). Shelf- life of mozzarella-cheese samples packaged without liquid and stored at different temperatures. *Italian Journal Food Science*, 7 (4), 351-359;
108. Salzano G., Pallotta M.L., Maddonni M.F., Coppola R., Villani F., Sorlini C. (1995) Identification of *Listeria monocytogenes* in food and environment by polimerase chain reaction. *J. Environ. Sci. Health*, A30 (1), 63-71;
109. Coppola R., Marconi E., Rossi F., Dellaglio F. (1995) Artisanal production of Naples-type salami: chemical and microbiological aspects. *Italian Journal Food Science*, 7 (1), 57-62;
110. Iorizzo M., Coppola R., Sorrentino E., Grazia L. (1995) Caratterizzazione microbiologica di paste acide molisane. *Industrie Alimentari*, XXXIV, 1290-1294;
111. Coppola R., Iorizzo M., Giagnacovo B., Sorrentino A., Sorrentino E., Grazia L. (1995) La soppresata molisana: caratteristiche microbiologiche e tecnologiche. *Industrie Alimentari*, XXXIV, 851-854;
112. Coppola R., Grazia L., Rossi F., Salzano G., Sorrentino E. (1995) Conservabilità di formaggi freschi a pasta filata. Influenza delle tecniche di produzione con latte pastorizzato. *Industrie Alimentari*. XXXIV, 111-114;
113. Salzano G., Coppola R., Maddonni M.F., Pallotta M.L., Villani F., Sorlini C. (1993) Identification of *Listeria monocytogenes* in mozzarella cheese by polymerase chain reaction employment. *Annali di Microbiologia ed Enzimologia*, 43, 159-163;
114. Villani F., Coppola R., Capilongo V., Salzano G., Sorrentino E. (1991) Aspetti microbiologici dei formaggi freschi a pasta filata prodotti in Molise. *Ann. Microbiol.*, 41, 243;
115. Coppola S., Villani F., Coppola R., Parente E. (1990) Comparison of different starter systems for water-buffalo mozzarella cheese manufacture. *Lait*, 70, 411 – 423;
116. Parente E., Villani F., Coppola R., Coppola S. (1989) A multiple strain starter for water-buffalo mozzarella cheese manufacture. *Lait*, 69, 271 – 279;
117. Coppola S., Parente E., Dumontet S., Coppola R. (1985) La fabbricazione della mozzarella di bufala: attività fermentative durante la maturazione della cagliata. *Ann. Microbiol.*, 35, 211.

B. IN RIVISTE NAZIONALI

118. Pannella G., Tipaldi L., Succi M., Iorizzo M., Reale A., Di Renzo T., Sorrentino E., Coppola

- R., Tremonte P. (2012) Valutazione di parametri di qualità di birre artigianali prodotte in Italia. *Industrie delle Bevande Chiriotti Autori*, 240;
119. 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;
120. Reale A. Coppola R., Cipriano L. d'Acerno A., Sorrentino A., Addeo, F. (2003) Analisi digitale dell'immagine di pani prodotti con differenti starter microbici e tecnologie di cottura. *Tecnica Molitoria*, 7, 712-717;
121. Reale A. Coppola R., Cipriano L. d'Acerno A., Sorrentino A., Addeo, F. (2003) Analisi digitale dell'immagine di pani prodotti con differenti starter microbici e tecnologie di cottura. *Ingredienti Alimentari*, 2, 6-8;
122. Coppola R., Tremonte P., Grazia L. (2002) Glucosio e nitrati nella stagionatura delle soppresse. *Ingredienti Alimentari*, 1, 15-18;
123. Sorrentino E., Galasso M., Manganiello D., Muscetta K., Coppola R. (2000) Inquinamento del fiume Sabato: un decennio di osservazioni. *Inquinamento*, 12, 38-41;
124. Nanni M., Coppola R., Iorizzo M., Sorrentino A., Sorrentino E., Grazia L. (1997) La microflora lattica nella maturazione del formaggio Parmigiano Reggiano. *Scienza e tecnica lattiero-casearia*, 48 (2), 211-216;
125. Coppola R., Coppola S. (1993) Conservazione mediante basse temperature di starter per la trasformazione del latte di bufala. *Il Latte*, 18: 666-673;
126. Villani F., Pepe O., Coppola R., Andolfi R., Coppola S. (1991) Aspetti microbiologici della fabbricazione del caciocavallo podolico. *Il Latte*, 16, 780 – 788;
127. Coppola R., Salzano G., Capilongo V., Sorrentino E., Villani F. (1991) L'industria lattiero-casearia del Molise: struttura, tecnologie, aspetti qualitativi. In: "ATTUALITA' E PROSPETTIVE DELLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATTE" - *Il Latte*, 16, 462 – 476;
128. Coppola S., Coppola R., Parente E., Villani F. (1991) Mozzarella di bufala con latte pastorizzato. *Campania Agricoltura*, VIII, 5, 4-17;
129. Coppola R. (1988). I formaggi ovini in Irpinia. *Economia Irpina*, XXVI, 4.
- 130. CAPITOLI DI LIBRO**
131. Tremonte P., Coppola R. (2012) I salami in *Microbiologia dei prodotti Alimentari* a cura di G.A. Farris, M. Gobbetti, E. Neviani, M. Vincenzini, *Casa Editrice Ambrosiana*;
132. Coppola R., Reale A., (2010) Il rafforzamento dei prodotti lievitati da forno e le tecniche di confezionamento. In: *Biotechnologia dei prodotti lievitati da forno* a cura di M. Gobbetti e A. Corsetti. *Casa Editrice Ambrosiana*;
133. Coppola R., Reale A. (2007) *Il Pane* In: La microbiologia applicata alle industrie Alimentari, a cura di L.S. Coccolin e G. Comi. *Ed. Aracne*;
134. 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, Alimentari e Forestali 31-56; 70-305;
135. Cubadda R., Coppola R., Marconi E., Panfili G. (1996) - *I PRODOTTI CASEARI DEL MEZZOGIORNO* - Volume II - Caratterizzazione analitica e compositiva - a cura di P. Lembo – pp 255-270;

136. Cubadda R., Colavita G., Coppola R. (1992) - *CNR - I PRODOTTI CASEARI DEL MEZZOGIORNO* - a cura di P. Lembo e E. Spedicato - 233-247.

PARTECIPAZIONE/ORGANIZZAZIONE CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

- Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie –ALTRIFORMAGGI-, Avellino 29 novembre-01dicembre 2012;
- 4th Congress of the European Microbiologists FEMS 2011, Geneva, Switzerland June 26-30 2011;
- 6th International CIGR Technical Symposium, Nantes (France) April 18-20 2011;
- Convegno Micheleese-AS –Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies. Avellino, 3-5 Settembre 2009;
- XVIII Congresso Nazionale ASPA, Palermo, 9-12 giugno 2009;
- Convegno finale Valorizzazione di prodotti di acquacoltura in Campania. Positano (SA), 29 Maggio 2008;
- Convegno QUALCibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008;
- 35° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. Catania 30 Settembre-3 Ottobre 2007;
- 3rd International Symposium on sourdough. From traditional to innovation, Bari, October 25-28, 2006;
- 4° Convegno Nazionale CASTAGNO 2005, Montella (AV) 20-22 Ottobre 2005;
- 6° Convegno AISTEC - Cereali: biotecnologie e processi innovativi. Una sfida per un mondo in cambiamento, Valenzano (BA) 16-18 Giugno 2005;
- "Technological Innovation and Enhancement of Marginal Products", Foggia, 6-8 Aprile 2005;
- Convegno Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili, Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo 2005;
- 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (6° CISETA), Villa Erba, Cernobbio (CO), 18-19 Settembre 2005;
- 50th International Congress of Meat Science and Technology, Helsinki, Finland, August 8-13 2004;
- 39° Simposio Internazionale di Zootecnia, Meat Science & Research, Roma, 10 Giugno 2004;
- 6th International Livestock Farming System Symposium, Benevento, 26-29 Agosto 2003;
- 38° Simposio Internazionale di Zootecnia. Milk & Research, Lodi (LO), 30 Maggio 2003;
- Second International Symposium on Sourdough, Novotel Brussels Centre – Tour Noire Brussels, Belgium, 8-12 Ottobre 2003;
- 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO), 18-19 Settembre 2003;
- 5° convegno AISTEC “Cereali: Scienza e benessere dal campo alla tavola”, Alghero, 26-28

Giugno 2003;

- International meeting and radiation processing, Chicago, 7-12 September 2003;
- Second International Workshop – Durum wheat and pasta quality: recent achievements and new trends, Rome, 19-20 Novembre 2002;
- 5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO) 13-14 Settembre 2001;
- XXXVI Simposio Internazionale di Zootecnia, Portonovo (AN). 27 Aprile 2001;
- 1° Workshop: Miglioramento e valorizzazione dei vini ottenuti da uve autoctone dell'Italia meridionale attraverso lo studio e il controllo delle variabili critiche che ne determinano la tipicità sensoriale, Catania, 24 novembre 2000;
- XXVIII Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia, Jesi (AN), 19-22 ottobre 2000;
- The organoleptic qualities of typical mountain products. Euromontana. First thematic seminar, Saint-Etienne, 3-4 september 1999;
- 5th Plenary Meeting of the Air Program, Besançon, 26-27 november 1997;
- 4th Plenary Meeting of the Air Program, Povia de Varzim, 26-27 may 1997;
- 3rd Plenary Meeting of the Air Program, Thessaloniki, 10-12 october 1996;
- Second Plenary Meeting of the Air Program, Vitoria, 30 november-2 december 1995;
- Biodiversità microbica: aspetti tassonomici, biotecnologici e metodologici", Reggio Emilia, 22-23 ottobre 1995;
- 25° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia, Alghero, 27-30 settembre 1995;
- Convegno "L'ovinicoltura molisana e i suoi prodotti. Presente e futuro", Capracotta, 5 agosto 2005;
- First Plenary Meeting of the Air Program, Reggio Emilia, 22-24 june 1995;
- 3rd Conference on biodeterioration of cultural property", Bangkok, 4-7 july 1995;
- VI Congresso Nazionale della Associazione Italiana Di Aerobiologia. Aerobiologia e Inquinamento Atmosferico, Perugia, 5-8 ottobre 1994;
- 7th International Congress of Bacteriology and Applied Microbiology Division, Praga, 3-8 luglio 1994;
- Convegno internazionale "Latte e derivati: tra tecnologia e nutrizione attualità della ricerca", Roma, 7-8 giugno 1994;
- Convegno "Facoltà di Agraria e mondo molisano: realtà e prospettive", Campobasso, 2-3 Giugno 1994;
- 15th International Symposium The International Committee on Food Microbiology and Hygiene, Bingen / Rhine 31 agosto - 3 settembre 1993;
- Sixth European Congress on Biotechnology, Firenze 13-17 Giugno 1993;
- XXIV Congresso Nazionale Società Italiana di Microbiologia, Genova, 14/18 settembre 1992;
- Sixth International Symposium on Microbial Ecology, Barcellona, 6-11 settembre 1992;
- XXIII Congresso Nazionale Società Italiana di Microbiologia, Palermo, 26/30 novembre 1990.