

Curriculum vitae Dott.ssa Cristina RESTUCCIA

- Nata il 18 Febbraio 1972 a Catania
- Laureata con il massimo dei voti e la lode in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Catania, Dicembre 1996
- PhD in Biotecnologie degli Alimenti presso l'Università degli Studi di Catania, 2001

Qualifiche e Posizione

- Ricercatore confermato a tempo indeterminate per il settore AGR16 Microbiologia Agraria presso l'Università degli Studi di Catania da Novembre 2002
- Dottorato di ricerca (PhD) in Biotecnologie degli Alimenti, Università degli Studi di Catania, 1998-2001
- Cultore della materia Microbiologia degli alimenti presso l'Università degli Studi di Catania, 2000
- Abilitazione alla professione di Tecnologo alimentare, Università di Napoli, 1998

Attività scientifica

L'attività scientifica della Dott.ssa Cristina Restuccia, svolta nel campo della microbiologia alimentare, è prevalentemente incentrata sullo studio degli alimenti fermentati e non e sull'applicazione di tecniche coltivazione-dipendenti e – indipendenti per l'identificazione dei microrganismi presenti, come dimostrato dalle numerose pubblicazioni su riviste internazionali indicizzate e dalla partecipazione a numerosi congressi nazionali ed internazionali. I suoi ambiti di ricerca focalizzati sulla selezione e caratterizzazione di microrganismi, prevalentemente lieviti, coinvolti nella produzione di diversi alimenti fermentati. Particolare attenzione è riservata al ruolo bioprotettivo di ceppi di lievito isolati da matrici alimentari e caratterizzati dal fenotipo killer da impiegare come agenti di biocontrollo contro microrganismi patogeni e/o alteranti. Ulteriore ambito di ricerca è quello dei prodotti minimamente processati, per i quali sono valutati gli effetti di parametri agronomici, tecnologici e di packaging sulla qualità microbiologica. Tali ambiti di ricerca sono condotti anche in collaborazione con Università ed Enti di ricerca italiani e stranieri.

È, inoltre, responsabile per l'Università degli Studi di Catania di attività di ricerca nell'ambito di programmi di mobilità internazionale in collaborazione con: Université A/. MIRA de Béjaia, Algeria; University of Wroclaw, Poland; University of Teheran, Iran; Université de Carthage, Tunis; Institut National de Recherche et d'Analyse Physico-chimique of Tunisia, Tunisia; Czech University of Life Sciences, Czech Republic; Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), Spain.

Attività didattica

- Docente di Microbiologia generale presso l'Università degli Studi di Catania dall'Anno Accademico 2004/2005 ad oggi
- Docente di Microbiologia industriale presso l'Università degli Studi di Catania per gli Anni Accademici 2004/2005, 2005/2006, 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009, 2009/2010
- Docente di Biotecnologie alimentari presso l'Università degli Studi di Catania per l'Anno Accademico 2003-2004
- Decente di Genetica dei microrganismi presso l'Università degli Studi di Catania per gli Anni Accademici 2000/2001, 2001/2002, 2003/2004

Dal 1999 ad oggi è stata relatrice di più di un centinaio di tesi svolte nell'ambito dei corsi di laurea in Scienze e Tecnologie alimentari dell'Ateneo di Catania.

È stata, inoltre, tutor dei seguenti PhD:

- 1) Serena Muccilli (Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie alimentari, XXIII ciclo); titolo: "Isolation and characterization of yeasts isolated from naturally fermented olive brine with bioprotective function".
- 2) Samantha Cremona (Dottorato di ricerca in Produzioni e Tecnologie Alimentari, XXVI ciclo); titolo "Effect of microbial populations of sourdoughs on gluten digestibility".
- 3) Lucia Parafati (Dottorato di ricerca internazionale in Plants Health Technology and Protection of Agro-Systems, XXVIII ciclo).

Attività di referaggio per riviste scientifiche internazionali

Dal 2008 è reviewer di: Journal of Applied Microbiology, Letters in Applied Microbiology, Journal of Food Protection, Life Sciences, Journal of Environmental Science and Health Part B, Food Microbiology, Food Research International, Environmental Science and Pollution Research, Journal of Basic Microbiology, Journal of Microbiology & Experimentation; Postharvest Biology and Technology, LWT-Food Science and Technology, Biological Control; Biomass and Bioenergy, Annals of Microbiology; Microbiological Research, Food Biotechnology; Biocontrol Science and Technology; Scientific Reports; Archives of Microbiology; BMC Microbiology; Plos One.

È componente dell'Editorial Board di Food Microbiology (Elsevier, ISSN: 0740-0020) ed Heliyon (Elsevier, ISSN: 2405-8440).

Progetti di ricerca

La Dott.ssa Cristina Restuccia ha partecipato, in qualità di componente o responsabile, a numerosi progetti di ricerca nazionali e regionali, in cui si è occupata di vari ambiti della microbiologia alimentare.

In qualità di componente ha partecipato ai seguenti progetti:

- POP 1994/99 - Misura 10.4 - Progetto su "Caratterizzazione e miglioramento delle produzioni viticole ed enologiche" - Sottoprogetto n. 5
- POM (Programma Operativo Multiregionale) Misura 2-Progetto B35 sul "Miglioramento e valorizzazione dei vini ottenuti da uve autoctone dell'Italia meridionale attraverso lo studio ed il controllo delle variabili critiche che ne determinano la tipicità sensoriale"
- POM (Programma Operativo Multiregionale) Misura 2-Progetto B22 su "Bioteχνologie per la valorizzazione di prodotti da forno tipici dell'Italia meridionale mediante l'individuazione dei fattori che ne determinano la specificità organolettica, biologica e nutrizionale"
- Progetto di ricerca del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF) dal titolo "Ricerche e Sperimentazione nel Settore dell'Agrumicoltura Italiana". Pubblicazione n. 60. Titolo della ricerca: Analisi sensoriale e microbiologica di agrumi affettati pronti per il consumo.
- PRIN 2002 Progetto di ricerca cofinanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) dal titolo "Studio degli effetti delle basse e bassissime pressioni parziali di ossigeno sulla qualità degli alimenti al consumo"
- PRIN 2004 Progetto di ricerca cofinanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) dal titolo "Prodotti orticoli di IV gamma: strategie di produzione e miglioramento della qualità"
- Progetto di Ricerca di Ateneo finanziamento su fondi del bilancio universitario dal titolo "Batteri lattici e amine biogene negli alimenti tradizionali fermentati"
- P.S.R. Sicilia 2007-2013 - Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale", Titolo del progetto: "Innovazione di processo e di prodotto per una cinaricoltura sostenibile"
- P.S.R. Sicilia 2007-2013 - Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale", Titolo del progetto: "Miglioramento della qualità dei cereali e dei loro derivati attraverso l'utilizzo di risorse genetiche per l'aumento della competitività delle imprese"
- PRIN 2012 Progetto di ricerca cofinanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) dal titolo "Long Life, High Sustainability" - "Shelf Life Extension come indicatore di sostenibilità". Coniugare l'estensione di vita di un prodotto alimentare determinata da un'innovazione di formulazione, processo o packaging, con la variazione di sostenibilità dell'intero ciclo di vita del prodotto"

In qualità di responsabile scientifico e/o di attività ha partecipato ai seguenti progetti:

- Progetto di Ricerca di Ateneo 2004, finanziamento su fondi del bilancio universitario "Monitoraggio molecolare diretto della popolazione di lieviti in paste acide per l'industria panaria
- Progetto di Ricerca di Ateneo 2006, finanziamento su fondi del bilancio universitario "Impiego di lieviti starter selezionati per il miglioramento qualitativo di vini speciali".
- Progetto di Ricerca di Ateneo 2009, finanziamento su fondi del bilancio universitario "Attività killer in lieviti isolati da matrici alimentari"

- Progetto di Ricerca di Ateneo 2010, finanziamento su fondi del bilancio universitario “Attività killer in lieviti isolati da matrici alimentari”
- Progetto PON 02_00667-PON 02_00451_3361909 (2012) dal titolo “Utilizzo integrato di approcci tecnologici innovativi per migliorare la shelf-life e preservare le proprietà nutrizionali di prodotti agroalimentari”, Attività “Miglioramento della qualità e della shelf-life di vegetali di IV gamma mediante la messa a punto di strategie rivolte al contenimento della carica microbica”
- Progetto "VIPACFood – Valorization of industrial fruits by Products and algae biomass waste: Development of Active Coatings to extend Food shelf life and reduce food losses" (dal 2017 a oggi). Bando ERANET ARIMNET2. Settimo programma quadro (7^oPQ) dalla Commissione europea (contratto n° 618127 ERANET ARIMNET2 “Coordination of research in Mediterranean area”)

Articoli pubblicati

- Amoroso L, Rizzo V, Mazzaglia A, Licciardello F, Restuccia C, Muratore G. Sous-vide packaging: Sensory characteristics of potato slices treated with rosemary essential oil. *Italian Journal of Food Science*, 30: 41-45 (2018).
- Continella A, Restuccia C, Brighina S, Pannitteri C, La Malfa S. Microbiological and qualitative aspects of minimally processed pomegranate seeds. *Acta Horticulture*, 1209: 379-383 (2018).
- Palmeri R, Parafati L, Restuccia C, Fallico B. Application of prickly pear fruit extract to improve domestic shelf life, quality and microbial safety of sliced beef. *Food and Chemical Toxicology*, 118: 355-360 (2018).
- Continella A, Restuccia C, Brighina S, Pannitteri C, Gentile A, La Malfa S. Influence of washing treatment on ready-to-eat pomegranate arils quality and safety. *Acta Horticulture*, 1194: 915-919 (2018).
- Mazzaglia A, Licciardello F, Scavo A, Muratore G, Mauromicale G, Restuccia C. Effect of *Cynara cardunculus* extract on the shelf life of aubergine burgers. *Italian Journal of Food Science*, 30: 19-23 (2018).
- Kharchoufi S, Licciardello F, Siracusa L, Muratore G, Hamdi M, Restuccia C. Antimicrobial and antioxidant features of ‘Gabsi’ pomegranate peel extracts. *Industrial Crops & Products*, 111: 345-352 (2018).
- Kharchoufi S, Parafati L, Licciardello F, Muratore G, Hamdi M, Cirvilleri G, Restuccia C. Edible coatings incorporating pomegranate peel extract and biocontrol yeast to reduce *Penicillium digitatum* postharvest decay of oranges. *Food Microbiology*, 74: 107-112 (2018).
- Licciardello F, Kharchoufi S, Muratore G, Restuccia C. Effect of edible coating combined with pomegranate peel extract on the quality maintenance of white shrimps (*Parapenaeus longirostris*) during refrigerated storage. *Food Packaging and Shelf Life*, 17: 114-119 (2018).
- Rizzo V, Amoroso L, Licciardello F, Mazzaglia A, Muratore G, Restuccia C, Lombardo S, Pandino G, Strano MG, Mauromicale G. The effect of sous vide packaging with rosemary essential oil on storage quality of fresh-cut potato. *LWT-Food Science and Technology*, 94: 111-118 (2018).
- Licciardello F, Lombardo S, Rizzo V, Pitino I, Pandino G, Strano MG, Muratore G, Restuccia C, Mauromicale G. Integrated agronomical and technological approach for the quality maintenance of ready-to-fry potato sticks during refrigerated storage. *Postharvest Biology and Technology*, 136: 23-30 (2018).
- Parafati L, Vitale A, Restuccia C, Cirvilleri G. Performance evaluation of volatile organic compounds by antagonistic yeasts immobilized on hydrogel spheres against gray, green and blue postharvest decays. *Food Microbiology*, 63: 191-198 (2017).
- Palmeri R, Restuccia C, Monteleone JI, Sperlinga E, Siracusa L, Serafini M, Finamore A, Spagna G. Bioactivity improvement of *Olea europaea* leaf extract biotransformed by *Wickerhamomyces anomalus* enzymes. *Plant Foods for Human Nutrition*, 72: 211-218 (2017).

- Pandino G, Barbagallo RN, Lombardo S, Restuccia C, Muratore G, Licciardello F, Mazzaglia A, Ricceri J, Pesce GR, Mauromicale G. Quality traits of ready-to-use globe artichoke slices as affected by genotype, harvest time and storage time. Part I: Biochemical and physical aspects. *LWT Food Science and Technology*, 76: 181-189 (2017).
- Licciardello F, Pandino G, Barbagallo RN, Lombardo S, Restuccia C, Muratore G, Mazzaglia A, Strano MG, Mauromicale G. Quality traits of ready-to-use globe artichoke slices as affected by genotype, harvest time and storage time. Part II: Physiological, microbiological and sensory aspects. *LWT Food Science and Technology*, 79: 554-560 (2017).
- Parafati L, Cirvilleri G, Restuccia C, Wisniewski M. Potential Role of Exoglucanase Genes (*WaEXG1* and *WaEXG2*) in the Biocontrol Activity of *Wickerhamomyces anomalus*. *Microbial Ecology*, 73: 876-884 (2017).
- La Pergola A, Restuccia C, Napoli E, Bella S, Brighina S, Russo A, Suma P. Commercial and wild sicilian *Origanum vulgare* essential oils: Chemical composition, antimicrobial activity and repellent effects. *Journal of Essential Oil Research*, 29: 451-460 (2017).
- Grzegorzczak M, Żarowska B, Restuccia C, Cirvilleri G. Postharvest biocontrol ability of killer yeasts against *Monilinia fructigena* and *Monilinia fructicola* on stone fruit. *Food Microbiology*, 61: 93-101 (2017).
- Lombardo S, Restuccia C, Muratore G, Barbagallo RN, Licciardello F, Pandino G, Scifò GO, Mazzaglia A, Ragonese F, Mauromicale G. Effect of nitrogen fertilization on the overall quality of minimally processed globe artichoke heads. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97: 650-658 (2017).
- Giannone V, Pitino I, Pecorino B, Todaro A, Spina A, Lauro MR, Tomaselli F, Restuccia C. Effects of innovative and conventional sanitizing treatments on the reduction of *Saccharomyces fibuligera* defects on industrial durum wheat bread. *International Journal of Food Microbiology*, 235: 71-76 (2016).
- Napoli E, Mazzaglia A, Restuccia C, Ragni P, Lanza CM, Ruberto G. The effect of γ -irradiation on chemical composition, microbial load and sensory properties of Sicilian oregano. *LWT-Food Science and Technology*, 72: 566-572 (2016).
- Randazzo CL, Restuccia C, Mancini A, Muccilli S, Gatti M, Caggia C. Ragusana Donkey Milk as a Source of Lactic Acid Bacteria and Yeast Strains of Dairy Technological Interest. *International Journal of Dairy Science & Processing*, 3: 38-46 (2016).
- Palmeri R, Monteleone JI, Spagna G, Restuccia C, Raffaele M, Vanella L, Li Volti G, Barbagallo I. Olive leaf extract from Sicilian cultivar reduced lipid accumulation by inducing thermogenic pathway during adipogenesis. *Frontiers in Pharmacology*, 7: 1-10 (2016).
- Parafati L, Vitale A, Restuccia C, Cirvilleri G. The effect of locust bean gum (LBG)-based edible coatings carrying biocontrol yeasts against *Penicillium digitatum* and *Penicillium italicum* causal agents of postharvest decay of mandarin fruit. *Food Microbiology*, 58: 87-94 (2016).
- Muratore G, Restuccia C, Licciardello F, Lombardo S, Pandino G, Mauromicale G. Effect of packaging film and antibrowning solution on quality maintenance of minimally processed globe artichoke heads. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 31: 97-104 (2015).
- Muccilli S, Restuccia C. Bioprotective Role of Yeasts (Review). *Microorganisms*, 3: 588-611 (2015).
- Lombardo S, Pandino G, Restuccia C, Muratore G, Licciardello F, Mauro RP, Pesce GR, Mauromicale G. Effect of cultivar x ozone treatment interaction on the total polyphenols content and antioxidant activity of globe artichoke. *Italian Journal of Agronomy*, 10: 105-107 (2015).

- Aloui H, Licciardello F, Khwaldia K, Hamdi M, Restuccia C. Physical properties and antifungal activity of bioactive films containing *Wickerhamomyces anomalus* killer yeast and their application for preservation of oranges and control of postharvest green mold caused by *Penicillium digitatum*. *International Journal of Food Microbiology*, 200: 22-30 (2015).
- Parafati L, Vitale A, Restuccia C, Cirvilleri G. Biocontrol ability and action mechanism of food-isolated yeast strains against *Botrytis cinerea* causing post-harvest bunch rot of table grape. *Food Microbiology*, 47: 85-92 (2015).
- Lombardo S, Restuccia C, Pandino G, Licciardello F, Muratore G, Mauromicale G. Influence of an O₃-atmosphere storage on microbial growth and antioxidant contents of globe artichoke as affected by genotype and harvest time. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 27:121-128 (2015).
- Panebianco S, Vitale A, Platania C, Restuccia C, Polizzi G, Cirvilleri G. Postharvest efficacy of resistance inducers for the control of green mold on important Sicilian citrus varieties. *Journal of Plant Diseases and Protection*, 121: 177-183 (2014).
- Restuccia C, Lombardo S, Pandino G, Licciardello F, Muratore G, Mauromicale G. An innovative combined water ozonisation/O₃-atmosphere storage for preserving the overall quality of two globe artichoke cultivars. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 21: 82-89 (2014).
- Verzera A, Dima G, Tripodi G, Condurso C, Crinò P, Romano D, Mazzaglia A, Lanza CM, Restuccia C, Paratore A. Aroma and sensory quality of honeydew melon fruits (*Cucumis melo* L. subsp. *melo* var. *inodorus* H. Jacq.) in relation to different rootstocks. *Scientia Horticulturae*, 169: 118-124 (2014).
- Aloui H, Khwaldia K, Licciardello F, Mazzaglia A, Muratore G, Hamdi M, Restuccia C. Efficacy of the combined application of chitosan and Locust Bean Gum with different citrus essential oils to control postharvest spoilage caused by *Aspergillus flavus* in dates. *International Journal of Food Microbiology*, 170: 21-28 (2014).
- Ragusa R, Branca F, Licciardello F, Restuccia C, Melilli MG, Argento S, Raccuia SA. Development of modified atmosphere packages on the quality of sicilian kale (*Brassica oleracea* var. *acephala*) shoots. *Acta Horticulturae*, 1005: 315-322 (2013).
- Licciardello F, Muratore G, Spagna G, Branca F, Ragusa L, Caggia C, Randazzo C, Restuccia C. Evaluation of some quality parameters of minimally processed white and violet-pigmented cauliflower curds. *Acta Horticulturae*, 1005: 301-308 (2013).
- Muccilli S, Wemhoff S, Restuccia C, Meinhardt F. Exoglucanase-encoding genes from three *Wickerhamomyces anomalus* killer strains isolated from olive brine. *Yeast*, 30: 33-43 (2013).
- Rapisarda P, Caggia C, Bellomo SE, Pannuzzo P, Restuccia C, Timpanaro N, Lanza CM. Shelf-life of minimally processed blood oranges as affected by modified atmosphere packaging. *Italian Journal of Food Science*, 24: 41-48 (2012).
- Platania C, Restuccia C, Muccilli S, Cirvilleri G. Efficacy of killer yeasts in the biological control of *Penicillium digitatum* on Tarocco orange fruits (*Citrus sinensis*). *Food Microbiology*, 30: 219-225 (2012).
- Restuccia C, Muccilli S, Palmeri R, Randazzo CL, Caggia C, Spagna G. An alkaline β -glucosidase isolated from an olive brine strain of *Wickerhamomyces anomalus*. *FEMS Yeast Research*, 11: 487-493 (2011).
- Muccilli S, Caggia C, Randazzo CL, Restuccia C. Yeast dynamics during the fermentation of brined green olives treated in the field with kaolin and Bordeaux mixture to control the olive fruit fly. *International Journal of Food Microbiology*, 148: 15-22 (2011).
- Restuccia C, Muratore G., Muccilli S, Randazzo CL, Caggia C, Mazzaglia A, Lanza CM, Licciardello F, Giudici P. *Saccharomyces* hybrids as a tool for improving the quality of Moscato di Siracusa DOC wine. *Italian Journal of Food Science*, 23: 28-35 (2011).

- Scuderi D, Restuccia C, Chisari M, Barbagallo RN, Caggia C, Giuffrida F. Salinity of nutrient solution influences the shelf-life of fresh-cut lettuce grown in floating system. *Postharvest Biology and Technology*, 59: 132-137 (2011).
- Scifò GO, Randazzo CL, Restuccia C, Fava G, Caggia C. *Listeria innocua* growth in fresh cut mixed leafy salads packaged in modified atmosphere. *Food Control*, 20: 611-617 (2009).
- Caggi, C, Scifò GO, Restuccia C, Randazzo CL. Growth of acid-adapted *Listeria monocytogenes* in orange juice and in minimally processed orange slices. *Food Control*, 20: 59-66 (2009).
- Quatrini P, Marineo S, Puglia AM, Restuccia C, Caggia C, Randazzo CL, Spagna G, Barbagallo RN, Palmeri R, Giudici P. Partial sequencing of the β -glucosidase-encoding gene of yeast strains isolated from musts and wines. *Annals of Microbiology*, 58: 503-508 (2008).
- Randazzo CL, Restuccia C, Scifò GO, Fava G, Caggia C. Microbial population development in minimally processed chinese cabbage under modified atmosphere packaging [Evoluzione della popolazione microbica del cavolo cinese di iv gamma in atmosfera modificata]. *Industrie Alimentari*, 47: 258-264 (2008).
- Restuccia C, Randazzo C, Pitino I, Caggia C, Fiasconaro N. Phenotypic and genotypic characterization of lactic acid bacteria and yeasts from sourdough for Panettone production [Caratterizzazione fenotipica e genotipica di lieviti e batteri lattici isolati da lievito naturale per Panettone]. *Industrie Alimentari*, 46: 1231-1236 (2007).
- Randazzo CL, De Luca S, Todaro A, Restuccia C, Lanza CM, Spagna G, Caggia C. Preliminary characterization of wild lactic acid bacteria and their abilities to produce flavour compounds in ripened model cheese system. *Journal of Applied Microbiology*, 103: 427-435 (2007).
- Muratore G, Nicolosi Asmundo C, Lanza CM, Caggia C, Licciardello F, Restuccia C. Influence of *Saccharomyces uvarum* on volatile acidity, aromatic and sensory profile of Malvasia delle Lipari wine. *Food Technology and Biotechnology*, 45: 101-106 (2007).
- Restuccia C, Giusino F, Licciardello F, Randazzo C, Caggia C, Muratore G. Biological control of peach fungal pathogens by commercial products and indigenous yeasts. *Journal of Food Protection*, 69: 2465-2470 (2006).
- Restuccia C, Randazzo C, Caggia C. Influence of packaging on spoilage yeast population in minimally processed orange slices. *International Journal of Food Microbiology*, 109: 146-150 (2006).
- Rapisarda P, Caggia C, Lanza CM, Bellomo SE, Pannuzzo P, Restuccia C. Physicochemical, microbiological, and sensory evaluation of minimally processed Tarocco clone oranges packaged with 3 different permeability films. *Journal of Food Science*, 71: S299-S306 (2006).
- Muratore G, Licciardello F, Restuccia C, Puglisi ML, Giudici P. Role of different factors affecting the formation of 5-hydroxymethyl-2-furancarboxaldehyde in heated grape must. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54: 860-863 (2006).
- Randazzo CL, Heilig H, Restuccia C, Giudici P, Caggia C. Bacterial population in traditional sourdough evaluated by molecular methods. *Journal of Applied Microbiology*, 99: 251-258 (2005).
- Restuccia C, Cascone C, Randazzo C., Caggia C. Starter culture development for improving shelf-life and quality of sweet baked products [Colture starter miste per il miglioramento della qualità e della conservabilità di dolci da forno]. *Industrie Alimentari*, 44: 483-487 (2005).
- Caridi A, Pulvirenti A, Restuccia C, Sidari R. Screening for yeasts able to hydrolyse arbutin in the presence of glucose or ethanol. *Annals of Microbiology*, 55: 43-46 (2005).
- Caggia C, Lanza CM, Bellomo SE, Pannuzzo P, Lo Bianco M, Restuccia C, Rapisarda P. Blood orange slices packaged with films of different permeabilities: Chemical, microbiological and sensory studies. *Italian Journal of Food Science*, 16: 275-292 (2004).

- Randazzo CL, Scifò GO, Restuccia C, Caggia C. Microbiological analysis and lactic acid bacteria identification in minimally processed salads [Analisi microbiologiche e identificazione di batteri lattici in insalate di IV gamma]. *Industrie Alimentari*, 43: 1133-1138 (2004).
- Barbagallo RN, Spagna G, Palmeri R, Restuccia C, Giudici P. Selection, characterization and comparison of β -glucosidase from mould and yeasts employable for enological applications. *Enzyme and Microbial Technology*, 35: 58-66 (2004).
- Randazzo CL, Restuccia C, Romano AD, Caggia C. *Lactobacillus casei*, dominant species in naturally fermented Sicilian green olives. *International Journal of Food Microbiology*, 90: 9-14 (2004).
- Spagna G, Barbagallo RN, Palmeri R, Restuccia C, Giudici P. Properties of endogenous β -glucosidase of a *Pichia anomala* strain isolated from Sicilian musts and wines. *Enzyme and Microbial Technology*, 31: 1036-1041 (2002).
- Spagna G, Barbagallo RN, Palmeri R, Restuccia C, Giudici P. Properties of endogenous β -glucosidase of a *Saccharomyces cerevisiae* strain isolated from Sicilian musts and wines. *Enzyme and Microbial Technology*, 31: 1030-1035 (2002).
- Restuccia C, Pulvirenti A, Caggia C, Giudici P. A β -glucosidase positive strain of *Saccharomyces cerevisiae* isolated from grape must. *Annals of Microbiology*, 52: 47-53 (2002).
- Caggia C, Restuccia C, Pulvirenti A, Giudici P. Identification of *Pichia anomala* isolated from yoghurt by RFLP of the ITS region. *International Journal of Food Microbiology*, 71: 71-73 (2001).
- Pulvirenti A, Caggia C, Restuccia C, Gullo M, Giudici P. DNA fingerprinting methods used for identification of yeasts isolated from Sicilian sourdoughs. *Annals of Microbiology*, 51: 107-120 (2001).
- Pulvirenti A, Caggia C, Restuccia C, Giudici P, Zambonelli C. Inheritance of mitochondrial DNA in interspecific *Saccharomyces* hybrids. *Annals of Microbiology*, 50: 61-64 (2000).
- Giudici P, Caggia C, Pulvirenti A, Restuccia C. Cryotolerant *Saccharomyces* strains and spoilage of refrigerated musts. *Annals of Microbiology*, 49: 155-161 (1999).