

## CV Marilena Marino

<https://orcid.org/0000-0001-7443-3472>; Scopus Author ID: 7201366043

<b>Posizione</b>	Ricercatore (Microbiologia Agraria – AGR/16) dal 15/10/2008 presso l'Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze AgroAlimentari Ambientali e Animali (Di4A)
<b>Istruzione e formazione accademica</b>	1991: Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, UniUD 1992-2000: Titolare di borse di studio, UniUD 2001: Dottore di ricerca in Biotecnologie degli Alimenti, UniUD 2002-2007: Assegnista di ricerca, UniUD
<b>Attività didattica</b>	2009: Microbiologia Agraria (3 CFU) per Corso di Laurea in Biotecnologie, UniUD 2008-oggi: Microbiologia Lattiero-Casearia (4 CFU) per Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, UniUD 2010-oggi: Microrganismi Probiotici e di Alimenti Funzionali (4 CFU) per Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, UniUD 2020-oggi: Analisi del Rischio nelle Produzioni Alimentari (2 CFU) per Corso di Laurea in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Interateneo UniTS - UniUD 2022-oggi: Detergenza e Disinfezione degli Impianti (4 CFU) per Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, UniUD Ha svolto/svolge attività come relatore/correlatore per studenti di Laurea/Laurea Magistrale di corsi di studi (Scienze e Tecnologie Alimentari/Biotecnologie/Scienze per l'Ambiente e la Natura) UniUD Ha svolto/svolge attività di supervisor/co-supervisor di studenti di dottorato di ricerca in Biotecnologie degli Alimenti/Alimenti e Salute Umana presso UniUD
<b>Attività di ricerca</b>	Selezione e valorizzazione della microflora di interesse lattiero-caseario Caratterizzazione dell'attività biofilmogena in microrganismi di interesse alimentare Studio dell'attività antimicrobica di composti di origine naturale (oli essenziali, peptidi bioattivi di origine animale/vegetale/microbica) Microrganismi funzionali: selezione di nuovi candidati probiotici; studio della risposta fenotipica alla coltivazione in condizioni sub-ottimali in batteri lattici e batteri probiotici; messa a punto di strategie di protezione della vitalità dei probiotici durante la produzione, lo stoccaggio e la digestione <i>in vitro</i> Studio e caratterizzazione di nuovi postbiotici Effetto di alimenti/ingredienti funzionali sul microbiota intestinale e i suoi metaboliti
<b>Partecipazione scientifica a progetti di ricerca</b>	Partecipazione attiva alla stesura, alla presentazione e alle attività scientifiche connesse a progetti di ricerca finanziati 2022-2024: CibiAMO (Progetto Interdipartimentale UniUD) 2021-2022: TEAM - Il Tempo della Mela, finanziamento Fondazione Friuli 2018-2020: POR FESR "Biofilm Sensing and Analysis for Health" BIOSAFE 2018-2019: PSR Misura 16.1.1, "Studio dell'attività del <i>Lactobacillus casei</i> al fine della sostituzione del lisozima nel formaggio Montasio DOP" 2003-2004: Regione Friuli-Venezia Giulia, "Caratterizzazione delle birre artigianali prodotte nelle microbirrerie del Friuli-Venezia Giulia" 2002-2003: MIUR-PRIN, "Studio dei parametri biologici e tecnologici che regolano la produzione di amine biogene negli alimenti fermentati" 2000-2001: MIUR-PRIN, "Interazione tra batteri e funghi unicellulari e filamentosi in sistemi alimentari" 1999-2006: MiPAF, "Valorizzazione e salvaguardia della microflora autoctona caratteristica delle produzioni casearie italiane" 1998-1999: Regione Friuli-Venezia Giulia, "Studio, caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di produzioni agro-alimentari tipiche del Friuli-Venezia Giulia"
<b>Prodotti della ricerca</b>	È coautrice di oltre 100 pubblicazioni scientifiche ( <a href="https://air.uniud.it/">https://air.uniud.it/</a> ) tra cui articoli su rivista internazionale/nazionale, poster e presentazioni a convegni internazionali/nazionali, capitoli di libro. Pubblicazioni più rilevanti degli ultimi 5 anni: <ul style="list-style-type: none"><li>• Innocente, N., Renoldi, N., Moret, E., Maifreni, M., &amp; Marino, M. Volatilome</li></ul>

---

of brine-related microorganisms in a curd-based medium. *J Dairy Sci*, in press.

- Maifreni, M., Di Bonaventura, G., Marino, M., Guarnieri, S., Frigo, F., & Pompilio, A. Biofilm formation under food-relevant conditions and sanitizers' tolerance of a *Pseudomonas fluorescens* group strain. *J Appl Microbiol*, in press.
- Innocente, N., Renoldi, N., Moret, E., Maifreni, M., Marino, M. Volatilome of brine-related microorganisms in a curd-based medium. *J Dairy Sci*, in press.
- Innocente, N., Calligaris, S., Di Filippo, G., Melchior, S., Marino, M., & Nicoli, M. C. (2023). Process design for the production of peptides from whey protein isolate with targeted antimicrobial functionality. *Int J Food Sci Technol* 58, 2505-2517.
- Bisson, G., Comuzzi, C., Giordani, E., Poletti, D., Boaro, M., & Marino, M. (2023). An exopolysaccharide from *Leuconostoc mesenteroides* showing interesting bioactivities versus foodborne microbial targets. *Carbohydr Polym* 301, 120363.
- Bisson, G., Maifreni, M., Innocente, N., & Marino, M. (2023). Application of pre-adaptation strategies to improve the growth of probiotic lactobacilli under food-relevant stressful conditions. *Food Funct* 14, 2128-2137.
- Baggio, A., Marino, M., & Maifreni, M. (2022). Effect of negative air ionization technology on microbial reduction of food-related microorganisms. *LWT* 169, 113998.
- Melchior, S., Calligaris, S., Marino, M., D'Este, F., Honsell, G., Nicoli, M. C., & Innocente, N. (2022). Digestive protection of probiotic *Lactobacillus rhamnosus* in Ricotta cheese by monoglyceride structured emulsions. *Int J Food Sci Technol* 57, 3106-3115.
- Bisson, G., Marino, M., Poletti, D., Innocente, N., & Maifreni, M. (2021). Turbidimetric definition of growth limits in probiotic *Lactobacillus* strains from the perspective of an adaptation strategy. *J Dairy Sci* 104, 12236-12248.
- Melchior, S., Marino, M., D'Este, F., Innocente, N., Nicoli, M.C., Calligaris, S. (2021) Effect of the formulation and structure of monoglyceride-based gels on the viability of probiotic: *Lactobacillus rhamnosus* upon in vitro digestion. *Food Funct.* 12, 351-361.
- Melchior, S., Marino, M., Innocente, N., Calligaris, S., Nicoli, M.C. (2020) Effect of different biopolymer-based structured systems on the survival of probiotic strains during storage and in vitro digestion. *J Sci Food Agric* 100, 3902-3909.
- Comuzzi, C., Fiorot, A., Baggio, A., Maifreni, M., Strazzolini, P., Marino, M., Susmel, S. (2020) Imprinting pentaphyrin on conductive electropolymerized dipyrromethane films: a new strategy towards the synthesis of photokilling materials. *ChemPlusChem* 85, 776-782.
- Marino, M., Dubsy de Wittenau, G., Saccà, E., Cattonaro, F., Spadotto, A., Innocente, N., Radovic, S., Piasentier, E., Marroni, F. (2019) Metagenomic profiles of different types of Italian high-moisture Mozzarella cheese. *Food Microbiol* 79, 123-131.
- Calligaris, S., Marino, M., Maifreni, M., Innocente, N. (2018) Potential application of monoglyceride structured emulsions as delivery systems of probiotic bacteria in reduced saturated fat ice cream. *LWT* 96, 329-334.

---

**Altre attività scientifiche**

Responsabile scientifico di assegni di ricerca

Membro dell'Editorial Board di *Food Science & Nutrition* (Wiley)

Attività di referee per le riviste *International Journal of Food Microbiology*, *Journal of Applied Microbiology*, *Letters in Applied Microbiology*, *Journal of Dairy Science*, *Journal of Food Science and Technology*, *Flavour and Fragrance Journal*, *Bioresource Technology*, *International Journal of Microbiology*, *Environmental Toxicology and Pharmacology*.

Iscritta all'Albo Revisori MIUR, valutatore di Progetti Futuro in Ricerca 2010.

Revisore per progetti di ricerca dell'Università degli Studi di Padova.

Valutatore esterno di tesi per il conseguimento del titolo di dottore di ricerca (Faculty of Food Science & Technology, University Putra Malaysia).

---

**Ruoli istituzionali**

a.a. 2011/12: membro della Commissione Interna di Tutorato e Orientamento (CITO), Facoltà di Agraria UniUD

---

---

2018 – Componente della Commissione Assicurazione Qualità del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari

2018 – 2021: Componente della Commissione Didattica del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari

dal 2021: Componente della Commissione Assicurazione Qualità del Dipartimento  
dal 2021: Presidente della Commissione Didattica del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari

---

**Iscrizione ad albi e società scientifiche**

Iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari del Friuli-Venezia Giulia

Membro della Società Italiana di Microbiologia AgroAlimentare e Ambientale (SIMTREA)

---