

CURRICULUM VITAE, 2015

PROF. LOREDANA MARINIELLO

Luogo di nascita, Napoli

Data di nascita, 23.4.1959

Attuale posizione accademica, Professore di ruolo di II fascia di Biochimica (BIO/10) presso l'Università di Napoli "Federico II".

ISTRUZIONE

Nell'a.a. 85-86 ha conseguito il diploma di laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Napoli con la votazione 110/110 e lode, discutendo una tesi sperimentale in Chimica Biologica dal titolo "Transglutaminasi: presenza nel liquido seminale umano e suo possibile ruolo nella maturazione dello spermatozoo".

Nel dicembre 1996 ha ottenuto il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze Biochimiche (VII ciclo) delle Università consorziate di Napoli (Federico II) e di Bari.

Nell'ottobre 1997 ha concluso gli studi relativi alla Specializzazione in "Biochimica e Chimica Clinica", conseguendo il titolo.

ATTIVITÀ ACCADEMICA

Ricercatore Universitario, Confermato dal 1999, (settore BIO/10) della Facoltà di Scienze Biotecnologiche dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Parco Gussone 80055 Portici (Na).

Dal gennaio 2005 è **Professore Associato di Biochimica** (settore BIO/10) della suddetta Facoltà, svolgendo l'attività scientifica presso il medesimo Dipartimento. Nel gennaio 2008 la prof. Loredana Mariniello è stata confermata nel ruolo. Dal gennaio 2013 afferisce al Dipartimento di Scienze Chimiche.

FORMAZIONE PRESSO LABORATORI ITALIANI E STRANIERI

Per effettuare gli studi che hanno condotto alla elaborazione della tesi di laurea ha frequentato negli a.a. 84-85 e 85-86, sotto la guida del prof. Raffaele Porta i laboratori dell'Istituto di Chimica e Chimica Biologica della I Facoltà di Medicina e Chirurgia (oggi Dipartimento di Biochimica e Biofisica della II Università di Napoli) dell'Università degli Studi di Napoli.

Dal maggio 1987 al maggio 1988 ha frequentato il reparto di Biochimica Tossicologica del Laboratorio di Tossicologia Comparata ed Ecotossicologia dell'Istituto Superiore di Sanità, sotto la guida del dott. Luciano Vittozzi.

Dal gennaio 1993 al giugno 1995 ha svolto attività di ricerca connessa alla elaborazione della tesi di dottorato presso il Department of Environmental Toxicology dell'Università della California a Davis (U.S.A.), sotto la guida del prof. Robert H. Rice

INCARICHI DI RICERCA E BORSE DI STUDIO

Ha ottenuto incarichi di ricerca presso il reparto di Biochimica Tossicologica del Laboratorio di Tossicologia Comparata ed Ecotossicologia dell'Istituto Superiore di Sanità in Roma nell'ambito della convenzione ISS-CNR dal titolo "Determinazione del legame covalente al DNA degli intermedi reattivi formati dalla biotrasformazione del cloroformio".

Nell'a.a. 1989-90 ha ottenuto una borsa di studio in qualità di studentessa iscritta alla scuola di specializzazione in Biochimica e Chimica Clinica, diretta dal prof. Gennaro Della Pietra, presso la I Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Ateneo Federico II.

Nel 1990 è risultata vincitrice di una borsa di studio nell'ambito della tematica speciale "Meccanismi di controllo della biosintesi dei precursori dei peptidi oppioidi e della loro maturazione in colture cellulari" del progetto finalizzato del CNR "Chimica fine" (bando n. 201.12.71).

ATTIVITÀ DIDATTICA

Nell'a.a. 1991-92 ha svolto attività didattica integrativa, in qualità di cultore della materia, al corso ufficiale di Chimica Biologica presso la I Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Napoli.

Presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli "Federico II", dall'a.a. 1996-97 cura le esercitazioni in laboratorio nell'ambito del corso di Biochimica II (**corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari**). Inoltre ha curato la preparazione di seminari su argomenti inerenti le tematiche del suddetto corso. In tale a.a. e nel successivo (a.a.1997-98) ha tenuto seminari integrativi al corso di "Analisi enzimatiche" nella **Scuola Diretta a Fini Speciali** in "Industrie agro-alimentari" e al corso di "Enzimologia" nella **Scuola di Specializzazione** in "Biotecnologie Agro-alimentari". Nell'a.a. 1997-98 ha, inoltre, curato le lezioni di laboratorio dei moduli di Metodologie Biochimiche e Biochimica Cellulare, costituenti il corso integrato di "Biotecnologie e Biochimica cellulare" (**corso di Laurea in Biotecnologie Agrarie Vegetali**) e tenuto seminari integrativi su argomenti inerenti il corso.

Nell'a.a. 1998-99 ha curato la realizzazione delle esercitazioni di laboratorio e tenuto seminari integrativi per i moduli di Biochimica Applicata, Metodologie Biochimiche e Biochimica Cellulare, nell'ambito del corso integrato di "Tecnologie Biochimiche, Cellulari e Molecolari" (**corso di Laurea in Biotecnologie Agrarie Vegetali**). Sempre nello stesso a.a. 1998-99 ha tenuto seminari integrativi all'interno delle attività della **Scuola di Specializzazione** in "Biotecnologie Industriali".

Per gli a.a. 1999-2000 e 2000-2001 ha avuto l'affidamento il corso di "Metodologie Biochimiche" della **Scuola di Specializzazione** in "Biotecnologie Industriali".

Ha avuto in affidamento il modulo di "Metodologie Biochimiche" del **corso di Laurea in Biotecnologie Agrarie Vegetali** negli a.a. 1999-2000, 2000-2001 e 2001-2002.

Nell'a.a. 2000-2001 è stata nominata componente del collegio dei docenti del **Dottorato di Ricerca** in Biotecnologie Vegetali dell'Università di Napoli "Federico II" (XVI ciclo).

Dall'a.a. 2001-2002 è membro del collegio dei docenti **del Dottorato di Ricerca** in Scienze Biotecnologiche dell'Università di Napoli "Federico II".

Nell'a.a. 2004-2005 ha svolto attività didattica integrativa nel **Master universitario di I livello** dal titolo “ Biotecnologie Genetiche per la Qualità e la Sicurezza dei Prodotti Alimentari” presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli “Federico II”.

Sempre nell'a.a. 2004-2005 ha avuto in affidamento la supplenza di “Biochimica degli Alimenti” nell'ambito del **Master universitario di I livello** in “ Cooperazione per lo Sviluppo delle Aree Rurali e Forestali attraverso l'Uso Sostenibile delle Risorse Naturali attivato presso la Facoltà di Agraria, con il patrocinio del Comune di Napoli, e di tale Master è stata componente del Comitato ordinatore.

Dal 2002 al 2007 è stata titolare dell'insegnamento di “**Biochimica I**” e dal 2004 al 2007 anche dell'insegnamento di “**Biochimica II**” e nel 2003 e 2004 del corso “**Laboratorio di biochimica delle proteine di interesse agroalimentare**”, tutti attivati presso il Corso di Laurea in Biotecnologie agro-alimentari della Facoltà di Scienze Biotecnologiche dell'Università degli Studi di Napoli “Federico II”. Presso la stessa Facoltà dall'anno accademico 2008-2009 è docente del corso di “**Proteomica ed Enzimologia** della Laurea Magistrale in Agrobiotecnologie”. Negli anni accademici 2010-2011 e 2011-2012 ha tenuto le lezioni del modulo di “**Enzimologia Applicata**” del corso integrato di “**Genomica per la Qualità e la Tracciabilità degli Alimenti**” presso il Corso di Laurea di Biotecnologie della Salute, e nell'anno accademico 2010-2011 ha avuto, per lo stesso Corso di Laurea, in affidamento per supplenza il corso di “**Biotecnologie Biochimiche per la preparazione di Nuovi Materiali per la Conservazione degli Alimenti**”. Negli anni accademici 2012-2013, 2013-2014 è stata docente del modulo di “**Biochimica degli Alimenti**” del Corso integrato di “Immunobiologia e Biochimica degli Alimenti” presso il Corso di Laurea in Biotecnologie per la Salute.

Negli anni accademici 2012-2013 e 2013- 2014 le è stato affidato il Corso di Biochimica presso il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari dell'Università di Napoli Federico II. Nell'anno accademico 2014-2015 ha svolto il Corso di “**Enzimologia industriale**” e il modulo di “**Biochimica e Tecnologie Cellulari**” del Corso integrato di Biotecnologie Cellulari presso il Corso di laurea in Biotecnologie Biomolecolari e Industriali. Dall'anno accademico 2015-2016 è titolare dell'insegnamento di “**Biochimica Avanzata**”, modulo del Corso integrato di Biotecnologie Cellulari presso il Corso di laurea in Biotecnologie Biomolecolari e Industriali.

ATTIVITÀ DIDATTICA INTERNAZIONALE

Per l'anno accademico 2012-2013 è docente presso l'ERASMUS MUNDUS MASTER in Food Innovation and Product Design (www.fipdes.eu) promosso dai seguenti quattro partners europei : **AgroParisTech** (France), **University of Naples “Federico II”** (Italy), **LUND University** (Sweden) and **Dublin Institute of Technology** (Ireland).

Nell'anno accademico 2012-2013 le è stato affidato, dall' Università Federico II, l'incarico di tutor dello studente Erasmus incoming Isabella Gaziano proveniente dall'Università di Amburgo (Germania).

Nell'anno accademico 2013-2014 le è stato affidato, dall' Università Federico II, l'incarico di tutor dello studente Erasmus outcoming Francesco Palma.

Nell'anno accademico 2014-2015 le è stato affidato, dall' Università Federico II, l'incarico di tutor dello studente Erasmus Plus incoming Leticia Astorg Esteban, proveniente dall'Università Leon (Spagna).

ATTIVITÀ DI RICERCA

L'attività di ricerca svolta dalla prof. Mariniello, come documentato dalle pubblicazioni e partecipazioni a congressi, si è indirizzata soprattutto sui seguenti temi:

1985-87: “ Studi sulla transglutaminasi seminale umana ”, presso l'Istituto di Chimica e Chimica Biologica della I Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Napoli.

1987-88: “ Studi sulla tossicità del cloroformio ”, presso il Laboratorio di Tossicologia Comparata ed Ecotossicologia dell'Istituto Superiore di Sanità di Roma.

1988-92: “Purificazione, caratterizzazione e ruolo biologico delle transglutaminasi di mammifero”, “Studi delle attività biologiche delle proteine secrete dalle vescichette seminali di ratto” e “Studi sulle proteine gp120 e gp41 come substrati della transglutaminasi“, presso il Dipartimento di Biochimica e Biofisica “F. Cedrangolo” dell'Università di Napoli.

1993-1995: “Studi sul promotore del gene codificante la transglutaminasi responsabile della formazione dello strato corneo nei cheratinociti, presso il “Department of Environmental Toxicology” dell'Università della California a Davis (U.S.A.).

1996-1999: “Sintesi di agonisti e antagonisti di peptidi bioattivi”

2000-2002: “Studi sul polimorfismo del DNA da specie vegetali”

LINEE ATTUALI DI RICERCA

Sintesi e espressione di forme ricombinanti dell'enzima transglutaminasi

Da anni il gruppo di ricerca a cui appartiene la prof.ssa Mariniello studia l'enzima transglutaminasi, che esiste in diverse isoforme distribuite in vari tessuti e in vari tipi di organismi, da quegli animali a quelli vegetali e microbici. La prof.ssa Mariniello ha espresso in sistemi eterologhi sia la transglutaminasi da prostata di ratto, studiandone le peculiarità, sia la forma tissutale di origine umana. Quest'ultima è stata espressa in sistemi vegetali allo scopo di ottenere notevoli quantità di questo enzima utile per la diagnosi della malattia celiaca, di cui è stato stabilito essere un auto antigene.

Uso dell' enzima transglutaminasi come strumento biotecnologico

a) per la produzione di film edibili

Per la reazione che catalizza (formazione di legami isopeptidici fra proteine substrato) la transglutaminasi è un enzima che ben si presta ad applicazioni in campi di svariata natura. In campo alimentare può essere proposto per modulare la “texture” di alimenti a base proteica. Fra le proteine di interesse alimentare sono, infatti, descritti, diversi substrati quali le proteine del siero di latte e le caseine, le proteine della soia e del glutine. Tali proteine sono descritte come componenti di film edibili, ovvero di bioplastiche la cui diffusione in campo alimentare è auspicabile. L'interesse per i film edibili è legato alla capacità di fungere da barriera con l'esterno e quindi regolare gli scambi gassosi che potrebbero compromettere la salubrità e le proprietà organolettiche dell'alimento. Inoltre, recentemente si sta diffondendo l'uso dei films edibili come “active packaging”, ovvero come veicoli di sostanze di varia natura (antiossidanti, antimicrobici, aromi) volti ai migliorare la qualità e la shelf-life degli alimenti. In questo contesto si inserisce la linea di ricerca che vede

l'utilizzazione della transglutaminasi, in particolare un' isoforma di origine microbica , per modificare proteine che vengono utilizzate per la produzione di film edibili. In particolare, l'uso dell'enzima come agente reticolante le proteine viene proposto per modulare le caratteristiche di tali films. In particolare sono di interesse le permeabilità ai gas ossigeno ed anidride carbonica e al vapor acqueo. Inoltre la presenza dei legami isopeptidici può migliorare anche le caratteristiche di elasticità e resistenza dei films ottenuti con l'ausilio dell'enzima. Attualmente, oltre ad utilizzare proteine modello, gli studi sono volti a preparare film edibili composti da componenti proteiche e carboidratiche. **Si utilizzano componenti provenienti dai reflui ad alto impatto ambientale (prodotti rispettivamente dalle industrie lattiero-casearie e dalle industrie orto-frutticole) contribuendo a trasformare tali "wastes" in "byproducts", ovvero in materie prime per la produzione di film edibili.**

b) per immobilizzare enzimi di interesse industriale.

L'uso crescente di enzimi in campo industriale impone lo sviluppo di nuovi biocatalizzatori capaci di lavorare in condizioni chimico-fisiche estreme. Tra le strategie impiegate per ottenere enzimi altamente stabili è di notevole interesse quella che si avvale della modificazione ad opera di agenti enzimatici. Questa linea di ricerca si propone di utilizzare la forma di origine microbica della transglutaminasi per immobilizzare enzimi di interesse industriale. In particolare, risultati incoraggianti sono stati ottenuti con la modificazione transglutaminasi-dipendente della tripsina, ottenendo un enzima più resistente all'autocatalisi e con un migliorato profilo di stabilità termica.

c) per lo sviluppo ed il miglioramento di prodotti alimentari.

Questa linea di ricerca si propone di utilizzare la forma di origine microbica della transglutaminasi nelle varie fasi di lavorazione dei formaggi al fine di legare la componente proteica che normalmente resta solubile nel siero dopo la cagliata, al paracaseinato, in modo da ottenere un aumento sia della resa che del contenuto proteico nel formaggio ottenuto.

d) per modificare le proprietà biologiche di proteine e peptidi.

Questa linea di ricerca si propone di indagare se la modifica covalente mediata dalla transglutaminasi microbica di proteine possa influenzare le loro proprietà biologiche. Per esempio, recentemente è stato visto che la proteina prionica responsabile dello *Scrapie* aumenta la sua suscettibilità a formare fibrille amiloidi se modificata dall'enzima transglutaminasi mediante 3 legami isopeptidici intramolecolari. La proteina ovomucoide , proteina allergenica del bianco dell'uovo, diminuisce la sua capacità ad agire come inibitore della tripsina se modificata dalla transglutaminasi.

COLLABORAZIONI ALLO SVOLGIMENTO DI PROGETTI DI RICERCA FINANZIATI

In qualità di ricercatore esperto ha collaborato o collabora alla progettazione, esecuzione e supervisione ai seguenti progetti di ricerca

- Parco Scientifico e Tecnologico dell' Area Metropolitana di Napoli. " Biotecnologie Mediche ed Agroalimentari " (linea 3.1 "Sviluppo di proteine ed enzimi per uso industriale, linea 1.1 "Sviluppo di Kit diagnostici basati su acidi nucleici o su proteine e di biosensori")
- Progetto L.R. 41/94 (Regione Campania), annualità 1997 dal titolo "Uso dell'enzima transglutaminasi per la produzione di films proteici edibili da utilizzare in campo alimentare
- Progetto PRIN 1997 (MURST) dal titolo "Biocatalisi e bioconversione", partecipando attivamente alla progettazione e alla realizzazione degli studi su le "Proprietà catalitiche di

forme ricombinanti dell'enzima transglutaminasi” condotti nell’ambito della Unità di Ricerca di appartenenza.

- Programma Operativo Plurifondo 1998 (Unione Europea) dal titolo “Studi sull’uso dell’enzima transglutaminasi per sopprimere e/o ridurre l’immunogenicità del glutine responsabile dell’insorgenza del morbo celiaco”.
- Progetto L.R. 41/94, (Regione Campania) annualità 1998 dal titolo “Uso dell’enzima transglutaminasi per la produzione di films proteici edibili da utilizzare in campo alimentare”
- Progetto PRIN (MURST) 1999 dal titolo “Sistemi innovativi di difesa e di valorizzazione di specie vegetali di rilevante interesse economico per l'area mediterranea, partecipando attivamente alla progettazione e alla realizzazione degli studi su “Molecole antiossidanti in specie vegetali tipiche dell’area mediterranea: identificazione, quantificazione, effetti biologici in vitro e produzione di film edibili per l’utilizzo alimentare e/o farmaceutico”, condotti nell’ambito della Unità di ricerca di appartenenza.
- Progetto europeo nell’ambito del V Programma Quadro (Unione Europea) (Competitive and Sustainable Growth Programme) dal titolo “Agro-food wastes minimisation and reduction network”, Thematic network for prevention, minimisation and reduction of waste from the European Industry (AWARENET)” coprendo il ruolo di “contact person”
- MURST Piani di Potenziamento delle Aree Depresse Titolo del Piano: “Prodotti agroalimentari: Settore Lattiero/Casario”. Titolo del progetto: “Uso dell'enzima transglutaminasi come strumento biotecnologico”. Identificativo progetto: Cluster C08/B progetto n. 9.
- MIUR – Programmi di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale annualità 2005 Titolo del Programma di Ricerca: “Destino della proteina prionica nel suolo. Interazione con i colloidali del suolo in sistemi reali e sistemi sintetici modello”. Titolo specifico del programma svolto dall’Unità di Ricerca: “Studio delle interazioni tra la proteina prionica e la componente organica del suolo mediante sistemi modello semplificati”.
- MUR Cooperazione Interuniversitaria Internazionale- capitolo 1706/6 Anno Finanziario 2007 tra l’Università Nazionale di Nablus, Palestina e l’Università degli Studi di Napoli “Federico II”
- POR Campania Misura 3.16 Anno 2008 Studio di fattibilità dal titolo “ Utilizzazione di bioplastiche (film biodegradabili o edibili) in campo alimentare ed agronomico” finanziato dalla Regione Campania.
- Ministero Politiche Agricole e Forestali Bando OIGA 2009 progetto dal titolo “Identificazione di proteasi vegetali da carciofo di Paestum (IGP) per lo sviluppo di prodotti caseari tipici campani rivestiti da “active edible films“ utili per il controllo microbiologico durante la *shelf life*”.
- Accordo interuniversitario, siglato tra l’Università di Napoli “Federico II” e l’Università “An-Najah” di Nablus (Palestina), di cooperazione nei campi dell'insegnamento, della ricerca scientifica e della formazione nel settore delle Scienze della Vita. Triennio 2008-2011 e triennio 2011-2014
- British-Italian Partnership Programme For Early Career Researchers Finanziato dal “British Council, MIUR e CRUI (2009-2010)per il progetto dal titolo “Evaluation of egg proteins allergenicity following transglutaminase-catalyzed reaction”
- Progetto di Ricerca:” Effetto della Transglutaminasi sulle proprietà chimico-fisiche di barriera ed antimicrobiche di film edibili a base di diverse proteine estratte da leguminose miscelate con amido o chitosano e loro possibile applicazione sugli alimenti Finanziato dal Ministero degli Affari Esteri e dalla Cooperazione Internazionale nell’ambito del bando:” Per la raccolta di progetti congiunti di ricerca scientifica e tecnologia nell’ambito del

programma esecutivo di collaborazione scientifica e tecnologica tra Italia e Stati Uniti del Messico”

- Borsa di studio:” Estrazione di proteine da leguminose e studi sulla loro capacità di agire come substrato della transglutaminasi per il loro utilizzo nella preparazione di film edibili”

DIREZIONE SCIENTIFICA DI PROGETTI DI RICERCA

E’ stata Responsabile Scientifico del progetto L.R.41/94, (finanziato dalla Regione Campania) annualità 1999 dal titolo “Applicazioni biotecnologiche innovative in campo alimentare: produzione di films edibili mediante l’uso dell’enzima transglutaminasi”.

E’ stata Responsabile Scientifico del progetto L.R. 5 (finanziato dalla Regione Campania) annualità 2005 dal titolo “Le piante come bioreattori: utilizzo di Nicotiana tabacum per la produzione di proteine con attività antimicrobica ed antifungina”.

E’ Responsabile Scientifico del Progetto dal titolo “Filieri agro-industriali integrate ad elevata efficienza energetica per la messa a punto di processi di Produzione Eco-compatibili di Energia e Bio-chemicals da fonte rinnovabile e per la valorizzazione del territorio (acronimo EnerbioChem) finanziato dai fondi PON “Ricerca e Competitività 2007-2013” per l’Unità Operativa del Dipartimento di scienza degli Alimenti dell’Università degli studi di Napoli “Federico II”.

E’ Responsabile Scientifico del Progetto BIP - Bio-Industrial Processes finanziato dai fondi PON “Ricerca e Competitività 2007-2013” per l’Unità Operativa del Dipartimento di Scienze Chimiche dell’Università degli studi di Napoli “Federico II”.

E’ Responsabile Scientifico (Biopolis) – “Sviluppo di tecnologie verdi per la produzione di BIOchemicals per la sintesi e l’applicazione industriale di materiali POLImerici a partire da biomasse ottenute da sistemi colturali sostenibili nella Regione Campania” finanziato dai fondi PON “Ricerca e Competitività 2007-2013” per l’Unità Operativa del Dipartimento di Scienze Chimiche dell’Università degli studi di Napoli “Federico II”.

ATTIVITÀ ISTITUZIONALI

Dal 1992 è iscritta alla Società Italiana di Biochimica.

Presidente della Commissione Tesi e Tirocini del CdL Biotecnologie Agro-Alimentari
Dal2006-2007 al 2011-2012

Componente della commissione paritetica della Facoltà di Scienze Biotecnologiche da 2007 al 2010.

Componente della Giunta del Dipartimento di Scienza degli Alimenti per il triennio 2010/11-2012/2013.

Componente del Collegio Consultivo di Presidenza della Facoltà di Scienze Biotecnologiche da Dicembre 2010.

Membro della commissione G.R.I.E. del CdLM in Agrobiotecnologie dal febbraio 2013 al 2014-2015

Membro della commissione C.A.L.M. negli a.a.a 2009-2010 fino a 2011-2012

Coordinatrice dell'Accordo LLP/Erasmus 2011/2017 tra l' Università degli Studi di Napoli "Federico II" e l'Università di Amburgo per l'area disciplinare 4.421:Biologia Molecolare

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI DI VALUTAZIONE

Membro della commissione del Dottorato di Ricerca in Biochimica cellulare 27° ciclo

Membro della Commissione giudicatrice per la procedure di valutazione comparativa (*D.D.N. 43/2015* del 26/06/2015) per il conferimento di un incarico di collaborazione coordinata e continuativa.

Membro della Commissione giudicatrice per la procedura valutativa per la chiamata di n.2 posti di Professore Associato (II fascia) presso il Dipartimento di Scienze della Vita e della Riproduzione, per il settore concorsuale 05/E1 Biochimica generale e Biochimica clinica, S.S.D. BIO/10 Biochimica (Verona 02/07/2015).

Membro della Commissione giudicatrice per il concorso per una borsa di studio per attività di ricerca sul tema: "Biotecnologie Biochimiche ed Enzimologia: selezione e caratterizzazione dei reflui/scarti, sviluppo dei processi di produzione e bioconversione" (Napoli 27/07/2015).

Membro della Commissione giudicatrice per il conferimento di un assegno di ricerca per il progetto dal titolo: "Biomolecole per la produzione di biocarburanti e/o biomateriali" ambito disciplinare "Biochimica" (Napoli 24/09/2015).

RAPPORTI INTERNAZIONALI

Prof. Reynaldo Villalonga Santana, Department of Analytical Chemistry dell'Università Complutense di Madrid, Spain, già direttore dell' Enzyme Technology Group, Center for Biotechnological Studies, University of Matanzas, Matanzas Cuba.). Con il prof. Villalonga è in corso una collaborazione che vede l'uso dell'enzima transglutaminasi come strumento per la modificazione enzimatica di enzimi di interesse industriale. Il rapporto di collaborazione, consolidato da un periodo di soggiorno del prof. Villalonga presso i laboratori del Dipartimento di Scienza degli Alimenti nei mesi di novembre e dicembre 2001 in qualità di Visiting Scientist, prevede l'identificazione di substrati per l'enzima transglutaminasi per una loro immobilizzazione per via enzimatica. Inoltre, la collaborazione consiste nello scambio di informazioni e tecnologie per lo sviluppo e la caratterizzazione di film edibili utilizzando componenti idrocolloidi di varia natura.

Prof. Dr. Rainer Fischer Institute for Biology VII - Molecular Biotechnology, Aachen, Germany : Il prof. Fisher è un esperto per la utilizzazione di piante come bioreattori per l'espressione di anticorpi di uso diagnostico. La collaborazione con il prof. Fisher è correlata alla linea di ricerca condotta dalla prof.ssa Mariniello che vede l'uso della *Nicotiana tabacum* come ospite per la produzione dell'enzima transglutaminasi. La collaborazione si basa sullo scambio culturale di protocolli e metodologie, anche tramite programmi di mobilità di studenti.

Prof. Dr. Nabil Alawi, Direttore del Dipartimento delle Pubbliche Relazioni dell'Università Nazionale palestinese "An-Najah" di Nablus. Tale collaborazione è in relazione con le attività di internazionalizzazione dell'Università "Federico II" per scambio di docenti e studenti fra le due università coinvolte nel progetto "Cooperazione Interuniversitaria" finanziato dal MUR anno finanziario 2007 ed in corso di svolgimento.

Dr. Alan Mackie dell' Institute of Food Research, Norwich, UK: Con il gruppo di ricerca diretto dal dr. Alan Mackie è in corso una collaborazione che ha lo scopo di studiare la struttura dei film edibili preparati nei laboratori della prof. Mariniello, mediante Atomic Force Microscopy .

Prof. Clare Mills School of Translational Medicine, Manchester Academic Health Science Centre, Manchester Interdisciplinary Biocentre, University of Manchester. La prof. Mills è un'esperta nello studio delle proteine allergeniche. Con il gruppo da lei diretto sono in corso studi per verificare l'effetto della modifica covalente mediata dalla transglutaminasi sulle proteine allergeniche che agiscono come substrati dell'enzima.

Dr. Patrick Ziegmuller Università di Amburgo Department Chemie, Coordinatore per l'Università di Amburgo degli scambi in relazione all'accordo LLP-ERASMUS stipulato con l'Università Federico II e di cui è responsabile la prof. Mariniello. La collaborazione verte sull'orientamento a cui devono essere sottoposti gli studenti dei due paesi partners che vogliono realizzare parte degli studi nel paese straniero.

PUBBLICAZIONI IN EXTENSO

1. PORTA R., ESPOSITO C., GENTILE V., **MARINIELLO L.**, PELUSO G. and METAFORA S.

Transglutaminase-catalyzed modifications of SV-IV, a major protein secreted from the rat seminal vesicle epithelium.

Int. J. Pept. Prot. Res.(continued as Chem.Biol Drug Des), 35, 177-122, 1990.... **IF, 2.473**

2. PORTA R., GENTILE V., ESPOSITO C., **MARINIELLO L.** and AURICCHIO S.

Cereal dietary proteins with sites for cross-linking by transglutaminase.

Phytochemistry, 29, 2801-2804, 1990,**IF, 3.104**

3. MANCUSO F., PERSICO P., CALIGNANO A., SORRENTINO L., **MARINIELLO L.**, GENTILE V. and PORTA R.

Gamma-(γ -glutamyl⁵)-spermine derivative of Substance P retains only nitric oxide mediated biological activities.

Pharmacol. Res., 26 (1), 250, 1992.

4. PERSICO P., CALIGNANO A., MANCUSO F., MARINO G., PUCCI P., ESPOSITO C., **MARINIELLO L.** and PORTA R.

Substance P inactivation by transglutaminase *in vitro*.

Peptides, 13, 151-154, 1992,**IF, 2.705**

5. **MARINIELLO L.**, ESPOSITO C., GENTILE V. and PORTA R.

Transglutaminase covalently incorporates amines into human immunodeficiency virus envelope glycoprotein GP120 *in vitro*.

Int. J. Peptide Protein Res., (continued as Chem.Biol.Drug Des) 42, 204-206, 1993.....**IF, 2.473**

6. PORTA R., METAFORA S., ESPOSITO C., **MARINIELLO L.**, PERSICO P., MANCUSO F. and PELUSO G.

Biological activities of a major protein secreted from the rat seminal vesicles after structural modification catalyzed by transglutaminase *in vitro*.

Immunopharmacology, 25, 179-188, 1993.....**IF, 2.214**

7. **MARINIELLO L.**, ESPOSITO C., DI PIERRO P., COZZOLINO A., PUCCI P. and PORTA R.

Human-immunodeficiency-virus transmembrane glycoprotein gp41 is an amino acceptor and donor substrate for transglutaminase *in vitro*.

Eur. J.Biochem., 215, 99-104, 1993..... **IF, 3.042**

8. PERSICO P., METAFORA S., MANCUSO F., CALIGNANO A., VENTURELLI A., **MARINIELLO L.** and PORTA R.

Protective effect of SV-IV on platelet activating factor-induced hypotension, bronchoconstriction and gastric mucosal injury.

Eur.J.Pharmacol. , 241, 71-74, 1993.....**IF, 2.585**

9. **MARINIELLO L.**, QIN Q., JESSEN B.A. and RICE R.H.

Keratinocytes transglutaminase promoter analysis: identification of a functional response element.

J.Biol.Chem., 270, 31358-31363, 1995.....**IF, 4.6**

10. MANCUSO F., COSTA C., CALIGNANO A., **MARINIELLO L.**, ROSSI F., PORTA R. and ESPOSITO C.

Transglutaminase-synthesized γ -(glutamyl⁵)spermidine derivative of substance P is a selective tool for neurokinin-2 receptors characterization.

Peptides, 19 (4), 683-690, 1998.....**IF,2705**

11. ESPOSITO C., COZZOLINO A., **MARINIELLO L.**, STIUSO P., DE MARIA S., METAFORA S., FERRANTI P. and CARTENI-FARINA M.

Enzymatic synthesis of vasoactive intestinal peptide analogs by transglutaminase.

J. Pept. Res., 53, 626-632, 1999.....**IF, 2.548**

12. SPINA A.M., ESPOSITO C., PAGANO M., CHIOSI E., **MARINIELLO L.**,
COZZOLINO A., PORTA R. and ILLIANO G.
GTPase and transglutaminase are associated in the secretion of the rat anterior prostate.
Biochem. Biophys. Res. Commun., 260(2), 351-356, 1999.....**IF, 2.548**
13. ESPOSITO C., COSTA C., AMORESANO A., **MARINIELLO L.**, SOMMELLA M.G.,
CAPUTO I. and PORTA R.
Transglutaminase-mediated amine incorporation into Substance P protects the peptide against
proteolysis in vitro.
Regulatory Peptides, 84, 75-80, 1999.....**IF, 2.705**
14. ESPOSITO C., LOMBARDI M.L., RUOCCO V., COZZOLINO A., **MARINIELLO L.**,
PORTA R.
Implication of tissue transglutaminase and desmoplakin in cell adhesion mechanism in human
epidermis.
Mol. Cell. Biochem., 206, 57-65, 2000.....**IF, 1.896**
15. ESPOSITO C., **MARINIELLO L.**, COZZOLINO A., AMORESANO A., ORRÙ S. and
PORTA R.
Rat coagulating gland secretion contains a Kinesin Heavy Chain-like protein acting as Type IV
Transglutaminase substrate.
Biochemistry, 40 (16), 4966-4971, 2001.....**IF, 3.226**
16. ESPOSITO C., COZZOLINO A., PORTA R., **MARINIELLO L.**, BUOMMINO E.,
MORELLI F., METAFORA V., and METAFORA S.
Protein SV-IV prmotes nitric oxide production not associated with apoptosis in murine
macrophages.
European J. Cell Biology, 81, 185-196, 2002.....**IF, 3.314**
18. **MARINIELLO L.**, SOMMELLA M.G., SORRENTINO A., FORLANI M. and PORTA R
Identification of *Prunus armeniaca* cultivars by RAPD and SCAR markers.
Biotechnology Letters, 24, 749-755, 2002.....**IF, 1.636**
19. VILLALONGA R., FERNANDEZ M., FRAGOSO A., CAO R., DI PIERRO P.,
MARINIELLO L. AND PORTA R.
Transglutaminase-catalyzed synthesis of trypsin-cyclodextrin conjugates. Kinetics and stability
properties
Biotechnol. Bioeng., 81 (6), 732-737, 2003.....**IF, 3.377**
20. **MARINIELLO L.**, DI PIERRO P., ESPOSITO C. SORRENTINO A., MASI P., and
PORTA R.
Preparation and mechanical properties of edible pectin-soy flour films obtained in the absence
or presence of transglutaminase.
J. Biotechnol., 102(2), 191-198, 2003.....**IF, 2.881**
21. **MARINIELLO L.**, ESPOSITO C., CAPUTO I. SORRENTINO A., and PORTA R.
N-terminus end of rat prostate transglutaminase is responsible for its catalytic activity and GTP
binding.
Int. J. Biochem. Cell Biol., 35(7), 1098-1108, 2003..... **IF, 4.887**

22. VILLALONGA SANTANA R., FERNANDEZ M., FRAGOSO A., CAO R., **MARINIELLO L.**, and PORTA R.
Thermal stabilization of trypsin by enzymatic modification with {beta}-cyclodextrin derivatives.
Biotech. Appl. Biochem. 38, 53-59, 2003.....**IF, 1.239**
23. COZZOLINO A., DI PIERRO P., **MARINIELLO L.**, SORRENTINO A., MASI P., PORTA R.
Incorporation of whey proteins into cheese curd by using transglutaminase from *Streptovorticillium mobaraense*.
Biotech. Appl. Biochem. 38, 289-295, 2003.....**IF, 1.239**
24. CAPUTO M., SOMMELLA M.G., GRAZIANI G., GIORDANO I., FOGLIANO V., PORTA R. and **MARINIELLO L.**
Antioxidant profiles of *Corbara* small tomatoes during ripening and effects of watery extracts on antioxidant enzymes of J774 cells
J.Food Biochem., 28 (1), 1-20, 2004.....**IF, 0.779**
25. **MARINIELLO L.**, SOMMELLA M.G., COZZOLINO A., DI PIERRO P., ERCOLINI D., and PORTA R.
Identification of Campania *Citrus limon* L. by Random Amplified Polymorphic DNA markers
Food Biotech., 18(3), 289-297, 2004.....**IF, 0.521**
26. SORRENTINO A., SCHILLBERG S., FISCHER R., RAO R. PORTA R., and **MARINIELLO L.**
Recombinant human tissue transglutaminase produced into tabacco suspension cell cultures is active and recognizes autoantibodies in the serum of celiac patients.
Int. J. Biochem. Cell Biol. 37, 842-851, 2005.....**IF, 4.887**
27. DI PIERRO P. **MARINIELLO L.**, GIOSAFATTO C.V.L., MASI P., and PORTA R.
Solubility and permeability properties of edible pectin-soy flour films obtained in the absence or presence of transglutaminase
Food Biotech. 19, 37-49, 2005.....**IF, 0.521**
28. VALDIVIA A., VILLALONGA R., DI PIERRO P. PEREZ Y., **MARINIELLO L.**, GOMEZ L., PORTA R.
Transglutaminase-catalyzed site-specific glycosidation of catalase with aminated dextran
J. Biotechnol.122, 326-333, 2006.....**IF, 2.881**
29. VILLALONGA M.L., VILLALONGA R., **MARINIELLO L.**, GÓMEZ L., DI PIERRO P. and PORTA R.
Transglutaminase-catalysed glycosilation of trypsin with aminated polysaccharides
World J. Microb. Biotech., 22, 595-602, 2006.....**IF,1.082**
30. DI PIERRO P. CHICO B., VILLALONGA R., **MARINIELLO L.**, DAMIANO A.E., MASI P., and PORTA R. Chitosan-whey proteins edible films produced in the absence or presence of transglutaminase: analysis of their mechanical and barrier properties.
Biomacromolecules, 7, 744-749, 2006.....**IF, 5.325**
31. DI PIERRO P., CHICO B., VILLALONGA R., **MARINIELLO L.**, MASI P., and PORTA R. Transglutaminase-catalyzed preparation of chitosan-ovalbumin films

- Enz. Microb. Tec., 40, 437-441, 2006..... **IF, 2.638**
32. GIOSAFATTO C.V.L., **MARINIELLO L.** RING S. Extraction and Characterization of Fennel Pectins and Their Use to Prepare Biopolymer Films in the Presence of Phaseolin Protein. J. Agric. and Food Chem, 55(4),1237-1240, 2007..... **IF, 2.469**
33. **MARINIELLO L.**, GIOSAFATTO C.V.L., DI PIERRO P., SORRENTINO A. and PORTA R.
Synthesis and resistance to proteolysis of transglutaminase-crosslinked phaseolin, the major storage protein from Phaseolus vulgaris
J. Agric. and Food Chem, 55, 4717-4721, 2007..... **IF, 2.469**
34. **MARINIELLO L.** GIOSAFATTO C.V.L., MOSCHETTI G. APONTE M., MASI P., SORRENTINO A., and PORTA R. Fennel waste-based films suitable for protecting cultivations Biomacromolecules, 8, 3008-3014, 2007..... **IF, 5.325**
35. GIANCONE T., TORRIERI E., DI PIERRO P., **MARINIELLO L.**, MORESI M., PORTA R., MASI P. Role of constituents on the network formation of hydrocolloid edible films. J. Food Eng., 89, 195-203, 2008..... **IF, 2.313**
36. SORRENTINO A., SCHILLBERG S., FISCHER R., PORTA R., and **MARINIELLO L.**
Molecular farming of human tissue transglutaminase in tobacco plants, Amino Acids, 36, 765-772, 2009..... **IF, 3.877**
37. SORRENTINO A., IANNACCONE M., PALUMBO D., CAPPARELLI R., PORTA R., **MARINIELLO L.** Tobacco BY-2 cells as effective bioreactor for the production of puroindolines Biotechnol. Appl. Biochem. 53:193-199, 2009..... **IF, 1.239**
38. DI PIERRO P., **MARINIELLO L.**, SORRENTINO A., VILLALONGA R., CHICO B., and **PORTA R.** Putrescine-pectin conjugate: synthesis and biotechnological use Amino Acids 37:57-2009..... **IF 3.877**
39. DI PIERRO P., **MARINIELLO L.**, SORRENTINO A., VILLALONGA R., CHICO B. and PORTA R.
Putrescine-polysaccharide conjugate as transglutaminase substrates and their possible use in producing crosslinked films, Amino Acids 38:669-675, 2010..... **IF 3.877**
40. DI PIERRO P., **MARINIELLO L.**, SORRENTINO A., GIOSAFATTO C.V.L., CHIANESE L., PORTA R.
Transglutaminase-induced chemical and rheological properties of cheese Food Biotech 24(2):107-120, 2010..... **IF, 0.521**
41. **MARINIELLO L.**, GIOSAFATTO C.V.L., DI PIERRO P., SORRENTINO A., and PORTA R. Swelling, mechanical and barrier properties of albedo-based films prepared in the presence of phaseolin crosslinked or not by transglutaminase Biomacromolecules, 11:2394-2398, 2010..... **IF, 5.325**
42. PORTA R., **MARINIELLO L.**, DI PIERRO P., SORRENTINO A., GIOSAFATTO C.V.L.
Transglutaminase crosslinked pectin and chitosan-based edible films: a review
Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 51, 223, 20 **IF 3.725**

43. DI PIERRO P., SORRENTINO A., **MARINIELLO L.**, GIOSAFATTO C.V.L., and PORTA R.
Chitosan/whey protein film as active coating to extend Ricotta cheese shelf-life
LWT-Food Sci. Technol. 44, 2324, 2011 **IF 2.292**

-----in ugov al 4 luglio 2012-----

44. PORTA R., GIOSAFATTO C.V.L., DI PIERRO P., SORRENTINO A., and **MARINIELLO L.**, Transglutaminase-mediated modification of ovomucoid. Effect on its trypsin inhibitory activity and antigenic properties
Amino Acids, DOI: 10.1007/s00726-011-1155-0.....**IF, 3.877**

45. SORRENTINO A., GIOSAFATTO C.V.L., SIRANGELO I., DE SIMONE C., DI PIERRO P., PORTA R., **MARINIELLO L.**
Higher susceptibility to amyloid fibril formation of the recombinant ovine prion protein modified by transglutaminase.
Biochim. Biophys. Acta, 1822:1509-1515, 2012.....**IF, 5.211**

46. ROSSI MARQUEZ G., DI PIERRO P., ESPOSITO M., **MARINIELLO L.**, and PORTA R.
Application of transglutaminase-crosslinked whey protein/pectin films as water barrier coatings in fried and baked foods
Food Bioprocess Technol., in press.....**IF, 4.115**

47. DI PIERRO P., ROSSI MARQUEZ G., **MARINIELLO L.**, SORRENTINO A., and PORTA R.
Effect of transglutaminase on the mechanical and barrier properties of whey protein/pectin films prepared at complexation pH (pHc)
J. Agric.Food Chemistry 61, 4593, 2013.....**IF 2.469**

48. **MARINIELLO L.**, PORTA R., SORRENTINO A., GIOSAFATTO C.V.L., ROSSI-MARQUEZ G., ESPOSITO M., and DI PIERRO P.
Transglutaminase-mediated macromolecular assembly: production of conjugates for food and pharmaceutical applications
Amino Acids, 46, 767, 2014.....**IF, 3.877**

49. GIOSAFATTO, C.V.L., DI PIERRO P., GUNNING P., MACKIE A., PORTA R., and **MARINIELLO L.**
Characterization of Citrus pectin edible films containing transglutaminase-modified phaseolin
Carbohydr. Polym., 106, 200, 2014.....**IF 3.479**

50. GIOSAFATTO, C.V.L., DI PIERRO P., GUNNING P., MACKIE A., PORTA R., and **MARINIELLO L.**
Trehalose-containing hydrocolloid edible films prepared in the presence of transglutaminase,
Biopolymers, 101, 931, 2014.....**IF 2.879**

51. ROMANO A, GIOSAFATTO C.V.L., MASI P., **MARINIELLO L.**, Impact of dehulling on the physico-chemical properties and in vitro protein digestion of common beans (*Phaseolus vulgaris L.*). Submitted to Food 6 Function DoI: 10.1039/c5fo00021a

52. PORTA R., DI PIERRO P., ROSSI-MARQUEZ G., **MARINIELLO L.**, KADIVAR M., and ARABESTANI A.

Microstructure and properties of bitter vetch (*Vicia ervilia*) protein films reinforced by microbial transglutaminase
Food Hydrocoll., 50, 102, 2015.....**IF 4.280**

53. PORTA R., DI PIERRO P., ROSSI-MARQUEZ G., **MARINIELLO L.**, KADIVAR M., and ARABESTANI A.
Blend films of pectin and bitter vetch (*Vicia ervilia*) proteins obtained in the presence of microbial transglutaminase
Microb. Biotech., submitted for publication

54. DI PIERRO P., ROSSI MARQUEZ G., **MARINIELLO L.**, and PORTA R.
Transglutaminase crosslinked whey protein/pectin coatings prolong the shelf-life of fresh-cut fruit and vegetables
Food Bioprocess Technol., submitted for publication

55. ROMANO A., GIOSAFATTO C.V.L., MASI P., and **MARINIELLO L.**
Impact of Transglutaminase on structure, properties and in vitro digestibility of white beans (*Phaseolus vulgaris L.*)
Food Research International

INDICATORI BIBLIOMETRICI

<i>IF totale</i>	143,527
<i>IF medio</i>	2,870

Google Scholar

<i>H-index totali</i>	19
<i>Citazioni totali</i>	1111

Isi Wok

<i>H-index totali</i>	17
<i>H-index negli ultimi cinque anni</i>	6
<i>H-index negli ultimi 10 anni</i>	9
<i>Citazioni totali</i>	507

Scopus

<i>H-index totali</i>	17
<i>H-index negli ultimi cinque anni</i>	6
<i>H-index negli ultimi 10 anni</i>	9

TESTI DIDATTICI E SCIENTIFICI (CURATELE)

PORTA R., DI PIERRO P., **MARINIELLO L.** (eds.)
Recent Research Developments in Food Biotechnology. Enzymes as Additives or Processing Aids,
Research Signpost Publ., pp. 1-280, 2008.

CAPITOLI DI TESTI SCIENTIFICI E ARTICOLI “OPEN ACCESS

- 1) ESPOSITO C., **MARINIELLO L.**, GENTILE V., METAFORA S., and PORTA R.
Purification and partial characterization of transglutaminase secreted from the rat anterior prostate
Life Chemistry Reports, 10, 143, 1992.

- 2) **MARINIELLO L.** and PORTA R. (**CONTRIBUTO VOLUME**)
Transglutaminases as biotechnological tools
In *Transglutaminases. Prog Exp Tum Res.* (Mehta K, Eckert R., eds, Basel, Karger) 38, pp 174-191, 2005

- 3) **MARINIELLO L.**, DI PIERRO P., GIOSAFATTO C.V.L., SORRENTINO A., and PORTA R.
Transglutaminase in food biotechnology
In *Recent Research Developments in Food Biotechnology. Enzymes as Additives or Processing Aids*, (Porta R., Di Pierro P., Mariniello L. eds.) Research Signpost Publ., pp.185-212, 2008.

- 4) PORTA R., DI PIERRO , P., SORRENTINO, A., and **MARINIELLO, L.**
Promising perspectives for transglutaminase in “bioplastics” production
J. Biotechnol. Biomater., DOI 10.4172/2155-952X.1000102e, 2011.

- 5) ROSSI MARQUEZ G., DI PIERRO P., ESPOSITO M., **MARINIELLO L.**, and PORTAR.
Transglutaminase-crosslinked whey protein/pectin coating acts as an effective water vapour barrier in fried and baked food
Proceedings Biopolpack 2012, Milano (Italy), 2012.

- 6) PORTA R., **MARINIELLO L.**, , SORRENTINO A., GIOSAFATTO C.V.L., ROSSIMARQUEZ G., ESPOSITO AND DI PIERRO P.
Water barrier edible coatings of fried foods
J Biotechnol Biomater 2012, 2:7 <http://dx.doi.org/10.4172/2155-952X.1000e116>

DEPOSITO DI BREVETTI

Anno 2000

- Brevetto d'invenzione industriale (Patent number : ITRM 20000658; Publication date: 2002-06-12) dal titolo “Metodo per l’identificazione di cultivar di albicocco, oligonucleotidi da impiegare nello stesso metodo e kit relativo”

Autori: Porta R., Esposito C., M.Forlani, Sommella M.G., **Mariniello L.**

Anno 2001:

- Brevetto d'invenzione industriale (Patent number: ITRM 20010015; Publication date: 2002-07-15) dal titolo "Procedimento per la produzione di film biodegradabili e film biodegradabili ottenibili mediante tale procedimento”

Autori: Porta R., Esposito C., Di Pierro P. **Mariniello L.**

ATTIVITÀ DI DIVULGAZIONE

1. C.V.L. Giosafatto, **L. Mariniello**

Parola d'ordine: sviluppo sostenibile. Ecocompatibili ovvero prodotte con materiali di scarto, biodegradabili e fonte di humus: ecco le plastiche del domani, con interessanti applicazioni in agricoltura.

Prometeus, 11:6-7, 2006. <http://www.prometeusmagazine.org>

2. **L. Mariniello**

Contributi di microscopia elettronica per “Terreno e Vita Ipogea. Il Suolo come habitat per la vita.” Mostra fotografica ed installazioni scientifiche. 24 Febbraio-10 Marzo 2006. Fondazione Morra – Napoli.

3. C.V.L. Giosafatto, P. Di Pierro, D. Sagnelli, M. Esposito, R. Porta, **L. Mariniello**

Caratteristiche di FILM EDIBILI costituiti da pectine da *Citrus* e faseolina modificata dalla transglutaminasi.

Tecnica molitoria, vol. LXVI, Gennaio 2015

ATTIVITÀ DA REVISORE

La prof.ssa Mariniello ha svolto attività di revisore scientifico per riviste a diffusione internazionale, nonché per finanziare progetti. Inoltre la prof. Mariniello è stata nominata quale “pre-examiner” di una tesi di dottorato presso l'Università di Helsinki (Finlandia) Faculty of Agriculture and Forestry- Department of Food and Environmental Sciences.

Finanziamenti

Regione Piemonte – Bando Ricerca Scientifica Applicata (D.D. n. 59 del 9/11/04)

Ministero Università e Ricerca – PRIN 2008 (due progetti)

Progetti per Romanian National Council for Scientific Research (3 nel 2011 e 4 nel 2012)

Joint Projects- Università di Verona

Riviste scientifiche

Applied Microbiology and Biotechnology

Food Science and Technology International

International Journal of Biochemistry and Cell Biology

International Journal of Food Science and Technology

Journal of Agricultural and Food Chemistry

Journal of Biotechnology

Journal of Food, Agriculture and Environment

Journal of Food Biochemistry

Expert Review of Vaccines

Process Biochemistry

Food Chemistry

AminoAcids Starch

PhD thesis

Enzymatic Crosslinking of β -casein and its impact on digestibility and allergenicity

By Evanthia Monogioudi VTT Department of Food and Environmental Sciences - Faculty of Agriculture and Forestry University of Helsinki, Finland

PREMI SCIENTIFICI

Premios de la Academia de Ciencias de Cuba a los Resultados de la Investigación Científico-Técnica : Ciencias Biomédicas 2006 “Nuevas estrategias para el mejoramiento de las propiedades biofarmacéuticas de enzimas antioxidantes.