

MATRICE	MICROORGANISMO	ANNO	TITOLO	RESPONSABILE	PUBBLICAZIONE
Formaggio di fossa	Batteri lattici	2011	Diversità batterica del Formaggio di Fossa e del relativo ambiente di maturazione	Prof. Elena Barbieri UNIURB	E. Barbieri, G. F. Schiavano, M. De Santi, L. Vallorani, L. Casadei, M. Guerscini, A. M. Gioacchini, L. Rinaldi, V. Stocchi, G. Brandi 2011 Bacterial diversity of traditional Fossa (pit) cheese and its ripening environment. International Dairy Journal 23 (2012) pp. 62-67
Formaggio di fossa	Funghi	2009	Un approccio morfologico e molecolare combinato per la caratterizzazione della microflora funginea di un formaggio tradizionale italiano (formaggio di fossa)	Prof. Maurizio Sisti UNIURB	M. De Santi, M. Sisti, E. Barbieri, G. Piccoli, G. Brandi, V. Stocchi 2010 A combined morphologic and molecular approach for characterizing fungal microflora from a traditional Italian cheese (Fossa cheese) International Dairy Journal 20 (2010) pp. 465-471
Formaggio di fossa	Microflora	2012	Caratterizzazione della microflora e dei composti organici volatili del formaggio di fossa	Prof. Giuditta Fiorella Schiavano UNIURB	G. F. Schiavano, E. Barbieri, M. Sisti, A. M. Gioacchini, M. De Santi, L. Valorani, L. Casadei, G. Piccoli, M. Guescini, V. Stocchi, G. Brandi 2012 Characterization of microflora and volatile organic compounds of Fossa (pit) cheese Industrie Alimentari - (2012) maggio pp. 19-32
Ciauscolo	Comunità microbiche	2007	Evoluzione delle comunità microbiche nel corso di maturazione del Ciauscolo	Prof.ssa Lucia Aquilanti UNIVPM - D3A	S. Santarelli, L. Aquilanti, G. Silvestri, A. Osimani, F. Clementi 2007 Microbial dynamics in the Ciauscolo salami during ripening Industrie Alimentari (2007) luglio-agosto
Caciotta	Batteri lattici	2001	evoluzione delle comunità batteriche nel formaggio a latte crudo vaccino Caciotta prodotto con estratto acquoso di fiori secchi di <i>Cynara cardunculus</i>	Prof.ssa Lucia Aquilanti UNIVPM -D3A	L. Aquilanti, V. Babini, S. Santarelli, A. Osimani, A. Petruzzelli, F. Clementi Bacterial dynamics in a raw cow's milk Caciotta cheese manufactured with aqueous extract of <i>Cynara cardunculus</i> dried flowers Letters of Applied Microbiology 52 (2011) pp.651-659
Caciofiore della Sibilla	Lieviti e muffe	2016	Evoluzione del lievito e della muffa nel formaggio Caciofiore della Sibilla ottenuto con un estratto acquoso di <i>Carlina acanthifolia</i> All.	prof.ssa Cardinali Federica UNIVPM - D3A	F. Cardinali, M. Taccari, V. Milanovic', A. Osimani, s. Polverigiani, C. Garofalo, R. Fogni, M. Mozzon, S. zitti, N. raffaelli, F. Clementi, L. aquilanti Yeast and mould dynamics in Caciofiore della Sibilla cheese coagulated with an aqueous extract of <i>Carlina acanthifolia</i> All. Yeast (2016) pp. 403-414
Salame tipo Fabriano	Batteri	2017	Evoluzioni microbiche nel salame tipo Fabriano inoculato da colture starter, nitrati e nitriti	prof.ssa Cardinali Federica UNIVPM - D3A	F. Cardinali, V. Milanovic', A. Osimani, L. Aquilanti, M. Taccari, C. Garofalo, S. Polverigiani, F. Clementi, E. Franciosi, K. Tuoby, M. Lucia Mercuri, M. Serena Altissimi, M. Naceur Haouet Microbial dynamics of model Fabriano-like fermented sausages as affected by starter cultures, nitrates and nitrites. International Journal of Food Microbiology (2018) pp. 61-72
Vini DOC del Piceno	Lieviti	2007	Isolamento, selezione e caratterizzazione di lieviti dei vini D.O.C. del Piceno	prof. Maurizio Ciani UNIVPM - DISVA	Ciani, M., Comitini, F., Travaglini, P. 2007 Isolamento, selezione e caratterizzazione di lieviti dei vini D.O.C. del Piceno. Industrie delle Bevande, 34: 138-144
Vino Verdicchio	Lieviti	2014	Verdicchio il ruolo e l'influenza dei lieviti	prof. Maurizio Ciani UNIVPM - DISVA	Ciani, M. 2014 verdicchio il ruolo e l'influenza dei lieviti. L'Enologo (ISSN:1593-6112) p. 34-35 Vol. 7/8
Piceno DOC	Lieviti	2018	Attitudine di ceppi autoctoni selezionati di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> per la produzione di vini bianchi Piceno DOC	prof. Maurizio Ciani UNIVPM - DISVA	Agarbaty, A., Canonico, L., Ciani, M., Comitini, F. Fitness of selected indigenous <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Strains for White Piceno DOC Wines Production. <i>Fermentation</i> 2018, 4, 37.
Formaggio di fossa	Lieviti	2018	Presenza e coinvolgimento di un complesso di lieviti nella maturazione del formaggio fossa Italiano	prof. Maurizio Ciani UNIVPM - DISVA	Biagiotti, C., Ciani, M., Canonico, L. and Comitini, F., 2018 Occurrence and involvement of yeast biota in ripening of Italian fossa cheese. European Food Research and Technology, pp. 1-11
Suolo Regione Marche	Protozoo ciliato	2017	Descrizione e filogenesi molecolare di un protozoo ciliato, <i>Hypotrich</i> , isolato del suolo marchigiano	prof.ssa Antonietta La Terza UNICAM	Bharti, D., Kumar, S., La Terza, A (2017). Description and molecular phylogeny of a novel hypotrich ciliate from the soil of Marche Region, Italy; including notes on the Mossy Project. J. The Journal of Eukaryotic Microbiology, vol. 64, p. 678-690, ISSN: 1550-7408, doi: 10.1111/jeu.12404
Suolo Regione Marche	Protozoi ciliati e microartropodi	2014	Protozoi Ciliati e Microartropodi come Indicatori della Qualità del Suolo di Vigneti a Conduzione Biologica nel lungo periodo: Un Caso Studio nel Terroir del Verdicchio di Matelica (Marche, Italia).	prof.ssa Antonietta La Terza UNICAM	A. La Terza, D. Bharti, S. Kumar, S. Marinsalti, E. Insom (2014) Ciliated Protozoa and Microarthropod Communities as Indicator of Soil Quality in Long-Term Organically Managed Vineyards: a case study in the Verdicchio <i>Terroir</i> of Matelica (Marche, Italy). X Convegno Nazionale sulla Biodiversità 3-5-settembre 2014 - Consiglio Nazionale delle Ricerche, Roma Atti del Convegno, pp 307-316. ISBN 978-88-97081-76-0