

## CURRICULUM VITAE **Patrizia Messi**

Laureata il 5-4-79 con 110 in Scienze Biologiche presso l'Università degli studi di Modena.

- Specializzata il 15-7-82 con 110 e lode in Microbiologia presso l'Università degli Studi di Parma.

- Biologo frequentatore presso l'Istituto di Igiene della Università degli Studi di Modena (Cattedra di Microbiologia) dalla laurea al 1983, partecipando a commissioni di esame relative a tale insegnamento come cultore della materia.

- Biologo frequentatore presso il Servizio di Microbiologia dell'U.S.L. n 16 (Modena) dal 4-5-81 al 30-6-83.

- Biologo Collaboratore supplente presso il Servizio di Microbiologia dell' U.S.L. n 16 (Modena) dal 4-5-84 al 14-9-84.

- Dottore in Ricerca in SANITA' PUBBLICA, con titolo conseguito il 10-7-87 presso l'Università degli Studi di Milano .

- Borsista con frequenza presso l'Istituto di Igiene della Università degli Studi di Modena, per gli anni 1987, 1988, 1990-91 (dall'1-6-90 al 31-1-91).

- Collaboratore tecnico presso l'istituto di Igiene dell'Università degli Studi di Modena, in servizio dal 1-2-1991 al 30-4-94.

- Ricercatore SSD Med 42 Igiene generale ed applicata presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, in servizio dall' 1-5-94 al 20-12-2006.

- Professore associato SSD Med 42 Igiene generale ed applicata presso Il Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, in servizio dal 21-12-2006.

- Abilitazione Professore ordinario SSD Med 42 Igiene generale ed applicata conseguita per il SC 06-M1 il 05/04/2017.

### **Campi di esperienza e principali interessi di ricerca: sicurezza alimentare ed ecologia microbica**

-Studio di ceppi batteriocino-produttori appartenenti al gruppo dei batteri lattici (LAB, Lactic Acid Bacteria) e delle batteriocine da essi prodotte, da impiegarsi come probiotici e/o addizionati come conservanti naturali per il miglioramento della qualità e della sicurezza degli alimenti

- Allestimento e valutazione dell'attività antimicrobica di nuovi materiali di imballaggio per il confezionamento degli alimenti, ottenuti con l'incorporazione di batteri lattici (LAB) o di sostanze antimicrobiche naturali come batteriocine (sostanze antibatteriche secrete dai LAB), lisozima, chitosano ed estratti di spezie.

- Valutazione della chemio-antibiotico resistenza in ceppi batterici di isolamento alimentare, ambientale, animale e clinico.

- Studio dell'ecologia microbica in batteri di origine idrica (*Legionella*, *Aeromonas*, *Pseudomonas*) ed alimentare (*Listeria*) di interesse nel campo della sanità pubblica.