

## Breve Curriculum vitae Giovanni Salzano

Giovanni Salzano dal 1 Novembre 2002 è Professore Ordinario (ssd. AGR16 Microbiologia Agraria) presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali/Dipartimento di Scienze dell'Università degli Studi della Basilicata.

Dal 2004 al 2006 è stato Presidente del corso di Laurea in Tecnologie Alimentari e per il corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Dal maggio 2006 al luglio 2012 è stato Direttore del Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata.

L'attività di ricerca si è concretizzata in numerose pubblicazioni su riviste internazionali e nazionali e atti di congressi ed ha riguardato i seguenti argomenti:

- Studio dell'rDNA e del gene "abnormal oocyte" (abo) in *Drosophila melanogaster*;
- Studio della competitività ed efficienza simbiotica di ceppi di *Bradyrhizobium* sp. (*lupinus*);
- Studio delle frazioni di DNA plasmidico in *Rhizobium leguminosarum* bv *viceae*;
- Identificazione e caratterizzazione di geni per la fissazione dell'azoto;
- Caratterizzazione e clonaggio di due geni in *Rhizobium leguminosarum* che codificano per l'attività glutamino-sintetasi;
- Studio di lieviti di interesse enologico: cariotipo elettroforetico dei lieviti e applicazione di metodi molecolari per l'identificazione e la biotipizzazione di lieviti di interesse enologico;
- Studio di microrganismi resistenti ai metalli pesanti e di microrganismi capaci di rimuovere i metalli dalle soluzioni acquose: uso dei microrganismi per la rimozione dei metalli pesanti dalle acque di scarico e resistenza al rame in *Saccharomyces cerevisiae*;
- Studio sui fermenti lattici: caratteristiche tecnologiche di fermenti lattici isolati da colture naturali in siero;
- Applicazione di metodi molecolari per l'identificazione e la biotipizzazione di fermenti lattici;
- Attività antagonistiche di fermenti lattici: caratterizzazione e basi genetiche della produzione di batteriocine;
- Determinazione di cariotipi elettroforetici di *Saccharomyces cerevisiae* di origine vinaria e caratterizzazione molecolare di lieviti vinari *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces*;
- Studio della microbiologia e dell'igiene degli alimenti:
- Ricerca di *Listeria monocytogenes* in prodotti alimentari mediante la tecnica della Polymerase Chain Reaction (PCR);
- Caratterizzazione di Micrococcaceae isolate da salame tipo Napoli e loro potere antagonistico nei confronti di microrganismi patogeni;
- Studio della biodiversità nel suolo mediante metodi molecolari;
- Studio della microflora di impasti acidi.
- studio della risposta allo stress in batteri lattici;
- espressione differenziale del genoma di batteri lattici in diverse condizioni di stress;
- analisi citofluorimetriche per la determinazione e la quantificazione di batteri lattici in condizioni di stress.
- valutazione dei cambiamenti nel pattern proteico di batteri lattici

