

**Curriculum dell'attività scientifica e didattica
della
Dott.ssa Carla Orpianesi**

**Ricercatrice di "Microbiologia Generale"
dell'Università degli Studi di Camerino**

Socia e Consigliere di Amministrazione della Società Synbiotec s.r.l.

Indirizzo professionale:

Synbiotec s.r.l.

**Via Gentile III da Varano
62032 Camerino**

Tel.:0737-402479

Fax:0737-402418

e-mail: carla.orpianesi@unicam.it

Dati personali

Luogo e data di nascita: Fiuminata, 10 febbraio 1946

Stato Civile: coniugata

Nazionalità: italiana

e-mail: carla.orpianesi@unicam.it

Indirizzo Abitazione

Via Ponte Castello, n.15

62025 Fiuminata (MC)

tel. 0737 54246

Cell. 3204381024

Carla Orpianesi è ricercatore di "Microbiologia Generale" (Settore Scientifico Disciplinare BIO/19) all'Università degli Studi di Camerino, dal 1980. I suoi principali interessi scientifici hanno riguardato l'attività antibatterica "in vitro" e "in vivo" di chemioterapici e sostanze antimicrobiche, i fattori di rischio negli ambienti di lavoro, la tassonomia batterica, l'epidemiologia descrittiva e metabolica dei tumori maligni del colon, lo studio delle relazioni esistenti tra fattori dietetici e flora batterica intestinale e lo studio della biodegradabilità di sostanze xenobiotiche. La maggior parte dei suoi programmi è focalizzata sulle relazioni tra dieta, microflora intestinale e cancro del colon, e utilizzano un'ampia gamma di tecniche che includono metodi "in vitro", modelli animali ed umani. Ha partecipato ad unità operative di due progetti finalizzati del CNR (RAISA e FATMA) che avevano lo scopo di analizzare le relazioni tra dieta ed ecosistema intestinale. Ha fatto parte dell'unità operativa di un progetto finanziato dall'Unione Europea "AIR2CT 94-0933-Effect of different dietary carbohydrates on colon function: design of healthier foods". Negli ultimi anni ha focalizzato i suoi interessi scientifici nell'individuazione del ruolo dei batteri probiotici presenti nell'organismo dell'uomo e degli animali, nell'isolamento, nella caratterizzazione e nel saggio di tutte le proprietà probiotiche. Questa ricerca, nell'ambito del progetto dell'U.E. "Functional food, gut microflora and healthy ageing" –CROWNALIFE–QLRT 2000-00067, di cui ha fatto parte di un'Unità Operativa (2001-2004), ha consentito di comprendere l'effetto dei batteri intestinali sulla salute e sulle malattie umane e permetterà di sviluppare nuove terapie come per esempio nuovi alimenti funzionali. E' stata una dei proponenti del progetto per attività di ricerca ammesso agli interventi previsti all'art.11 del D.M. 8 agosto 2000, n.593: "Sviluppo di nuovi alimenti funzionali contenenti simbiotici con capacità di modulare positivamente l'ecosistema intestinale umano", dal quale è nata una società di spin-off di UNICAM: Synbiotec, di cui è socia e Amministratrice.

Titoli

Laurea

Marzo 1972: Laurea in Scienze Biologiche, presso l'Università degli Studi di Camerino. Titolo della tesi sperimentale in Microbiologia: "Azione degli antibiotici sui processi di divisione cellulare della *Candida albicans*" con il Prof. Nicola Simonetti

Borsista M.P. I

1 novembre 1972 - 31 ottobre 1974 titolare di una borsa di studio del Ministero della Pubblica Istruzione.

Contrattista

1 novembre 1974 - 31 luglio 1980 titolare di un Contratto di Ricerca per il gruppo "Microbiologia ed Igiene".

Ricercatore confermato

1 agosto 1980 è stata nominata RU (ricercatore confermato), settore scientifico disciplinare BIO/19 (ex E11B Microbiologia Generale - ex gruppo n. 70) della Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università di Camerino e ora afferente alla Scuola di Bioscienze e Biotecnologie.

Attività Didattica

Scuole di Specializzazione.

A.A. 1978-79 / 1981-82, è stata incaricata dell'insegnamento di "**Immunologia e Virologia** presso la Scuola di Specializzazione in Analisi Chimico Cliniche - Università di Camerino. Nella stessa scuola e per lo stesso insegnamento nell'anno accademico 1982-83 ha tenuto cicli di lezioni interne.

Dottorato di Ricerca

A.A. 2000-2001/2008-2009 Membro eletto del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Biologia dell'Università di Camerino.

Corsi Universitari:

A.A. 1972-73 / 1990-91 ha svolto le esercitazioni pratiche ed ha coadiuvato i titolari dei corsi svolgendo cicli di lezioni interne e seminari per gli insegnamenti di: "**Microbiologia**" e "**Analisi Biologiche e di Laboratorio**" (Corsi di laurea in Scienze Biologiche e Farmacia).

A.A. 1980-81 /1990-91 ha svolto le esercitazioni pratiche ed ha coadiuvato i titolari dei corsi svolgendo cicli di lezioni interne e seminari per gli insegnamenti di "**Igiene**" (Corso di laurea in

Scienze Biologiche e Farmacia) e "**Chimica delle fermentazioni e microbiologia industriale**" (Corso di laurea in C.T.F.).

A.A.1983-84 / 1991-92 ha svolto le esercitazioni pratiche ed ha coadiuvato i titolari dei corsi svolgendo cicli di lezioni interne e seminari per gli insegnamenti di "**Microbiologia Farmaceutica**" (C.L. in Farmacia).

A.A. 1991-92/2000-2001 ha svolto seminari monografici e cicli di lezioni interne al corso di **Microbiologia Generale ed esercitazioni pratiche nel Laboratorio di Biologia Sperimentale II** per il corso di Laurea in Scienze Biologiche.

Nel corso della carriera didattica è stata membro della Commissione giudicatrice degli esami di profitto di **Microbiologia, Microbiologia Generale** (C.L.in Scienze Biologiche), **Microbiologia** (C.L. in Farmacia) **Analisi Biologiche e di Laboratorio** (C.L.in Scienze Biologiche), **Statistica** (C.L. in Scienze Biologiche), **Chimica delle Fermentazioni e Microbiologia Industriale** (C.L. in C.T.F.), **Microbiologia Farmaceutica** (C.L. in Farmacia) e **Microbiologia ed Igiene** (C.L. in C.T.F.).

E' stata incaricata dei seguenti insegnamenti:

A.A. 1991/92 e 1992/93 :” **Chimica delle Fermentazioni e Microbiologia Industriale**” Corso di Laurea in C.T.F. Facoltà di Farmacia dell'Universita' di Camerino.

A.A. 1993-94/2010-2011: "**Microbiologia applicata**"
Corso di Laurea in Scienze Biologiche. Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Universita' di Camerino.

A.A. 1996-97/ 1999-2000 “ **Virologia** “
Corso di Laurea in Scienze Biologiche. Facoltà di Scienze MM.FF.NN dell'Universita' di Camerino.

A.A. 2000- 01/2004-05 “**Biodiversità applicata**”
Corso di Laurea in Scienze Biologiche. Facoltà di Scienze MM.FF.NN dell'Universita' di Camerino.

A.A. 2000-01/ 2005-06 “**Microbiologia Applicata**”
Corso di Laurea in Biotecnologie. Facoltà di MM.FF.NN e Facoltà di Farmacia dell'Universita' di Camerino.

A.A. 2000-01/2010-11 “**Biologia Molecolare ed Eredità,(modulo Virologia)**
Corso di Laurea in Scienze Biologiche Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Universita'di Camerino.

A.A. 2000-01/2010-11 “ **Microbiologia Applicata**”
Corso di Laurea in Scienze Biologiche. Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Universita' di Camerino.

A.A. 2000-01/2010-11 “ **Microbiologia e Parassitologia**”
Corso di Laurea in Scienze Biologiche. Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Universita' di Camerino.

*A.A. 2000-01/2010-11 “ **Microbiologia e Parassitologia**”*

Corso di Laurea in Biologia della Nutrizione. Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Università di Camerino.

*A.A. 2000-01/2010-11 “ **Igiene Microbiologia e tossicologia**”*

Corso di Laurea in Biologia della Nutrizione. Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Università di Camerino.

*A.A. 2003-2004/2008-09 “**Diagnostica molecolare in ambito microbiologico (virus e batteri)**”,*

Laurea specialistica Scienze Biomolecolari e Biofunzionali . Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Università di Camerino.

*A.A. 2011-12 “ **Parassitologia e Microbiologia**”*

Corso di Laurea in Biologia della Nutrizione. Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Università di Camerino.

*A.A. 2009-10/2011-12 “ **Virologia**”(insegnamento a scelta dello studente)*

Corso di Laurea in Biologia della Nutrizione. Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Università di Camerino

E' stata inoltre relatrice di numerose tesi di Laurea in Scienze Biologiche, Biotecnologie e nella Classe 12 e 6M

Posizioni accademiche:

.1982 - 1991 Rappresentante dei Ricercatori nel Consiglio di Corso di Laurea in Scienze Biologiche dell'Università di Camerino.

Rappresentante dei Ricercatori nella Commissione di Ateneo dell'Università di Camerino

Rappresentante dei Ricercatori nel Consiglio di Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università di Camerino

2001 - 2007 Responsabile del Servizio Tutorato per il per la Classe 12 e Classe 6 M

Attività Scientifica

Per quanto riguarda l'attività scientifica i settori di ricerca ai quali la Dott.ssa Orpianesi si è dedicata sono rappresentati dall'attività antibatterica "in vitro" ed "in vivo" di chemioterapici e sostanze antimicrobiche, dai fattori di rischio negli ambienti di lavoro, dalla tassonomia batterica del genere *Clostridium*, dall'epidemiologia descrittiva e metabolica dei tumori maligni del colon, dallo studio delle relazioni esistenti tra fattori dietetici e flora batterica intestinale e dallo studio della biodegradabilità di sostanze xenobiotiche. Attualmente la sua area di ricerca è inerente al rapporto tra dieta, microflora intestinale e salute.

Sono stati condotti studi su:

- a) una valutazione in vivo e in vitro del ruolo espletato dalla frazione non digeribile di alcuni prebiotici (amido resistente, oligosaccaridi, fibre vegetali indigeribili) sulla modulazione della microflora intestinale umana e sull'effetto metabolico ad essa associato, sia come espressione di specifiche attività enzimatiche che come produzione di metabolici microbici.
- b. uno studio in vivo ed in vitro dell'effetto di probiotici (lattobacilli e bifidobatteri), addizionati alla normale flora intestinale umana, sulla modulazione della microflora, sulla produzione di prodotti metabolici, ritenuti protettivi per i colonociti come alcuni acidi grassi a corta catena, e sulla rilevazione di importanti attività enzimatiche batteriche.

Negli ultimi anni la Dott.ssa Orpianesi ha focalizzato i suoi interessi scientifici nell'individuazione del ruolo dei batteri probiotici presenti nell'organismo dell'uomo e degli animali, nell'isolamento, nella caratterizzazione e nel saggio di tutte le proprietà probiotiche.

Questa ricerca, prevista nell'ambito del progetto dell'U.E. "*Functional food, gut microflora and healthy ageing*", ha consentito di comprendere l'effetto dei batteri intestinali sulla salute e sulle malattie umane e sviluppare nuove terapie e nuovi alimenti funzionali.

Progetti di ricerca

Membro scientifico dell'Unità Operativa del:

Progetto finalizzato CNR: "RAISA" (1990-93):

"Modelli di studio delle attività della microflora intestinale in molecole endo ed esogene"

Coordinatore: Prof. A. Maria Ferrari, Università di Milano.

Progetto finalizzato CNR: "Prevenzione e controllo dei fattori di malattia" (FATMA), (1993-96).

Sottoprogetto: "Alimentazione"

Tema: "Ecosistema intestinale in presenza di glucidi complessi e fibre alimentari.

Titolo della ricerca: "Effetti dei glucidi semplici e complessi sulla mucosa, sull'ecosistema e sul metabolismo intestinale

Coordinatore: Prof. Vito Mastrandrea, Università di Perugia

Progetto di ricerca CNR-Agenzia 2000, (2000-2002)

Progetto di ricerca coordinato: “Gli iridoidi nell’olio vergine di oliva: biodisponibilità e proprietà preventive di patologie correlate allo stress ossidativi”

Titolo della ricerca: “Gli iridoidi, presenti nell’olio vergine di oliva, come inibitori microbici e loro effetto sull’ecosistema del colon.”

Coordinatore: Prof. Gianfrancesco Montedoro, Università di Perugia

Progetto di ricerca della Comunità Europea (1995-97): “Effect of different dietary carbohydrates on colon function. Design of healthier foods.” AIR 2-CT94-0933

Coordinatore: Prof. Ian Rowland – BIBRA International –Surrey- U.K.

Progetto di ricerca della Comunità Europea (2001-04): “Functional foods, gut microflora and healthy ageing “ – CROWNALIFE - QLRT 2000-00067

Coordinatore: Dr. Joel Doré – INRA – France

Progetto di ricerca Ministero del lavoro e della Previdenza Sociale (DM 15/01/97):

“Studio della contaminazione da metalli nella insorgenza di patologie associate ad alterazione di processi proteolitici.”

Coordinatore: Prof. Evandro Fioretti, Scuola di Specializzazione in Biochimica e Chimica Clinica, Università di Camerino

Progetto di ricerca Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (2002-2004):

6° Piano Triennale- tematica Acquacultura: “Uso di simbiotici nell’alimentazione di larve di teleostei marini di interesse economico”

Titolo della ricerca: “Caratterizzazione e modulazione della flora batterica intestinale di larve di orata e branzino alimentate con diete alternative”

Coordinatore: Prof.ssa Oliana Carnevali UNIVPM

-Progetti di ricerca finanziati dal MIUR secondo il D.L. N.297 del 27 luglio 1999

Anno 2001 Titolo della ricerca: “Trattamenti antimicrobici di pannelli filtranti per il controllo della contaminazione dell’aria indoor”

Anno 2001 Titolo della ricerca: “Materiale bioattivo ad alto valore aggiunto da albume d’uovo. Studio del potere antimicrobico della membrana testacea e strategie di purificazione di molecole d’interesse biofarmaceutico”

-Progetti di ricerca finanziati dalla regione Marche con delibera CIPE N.° 36 del 2002 e N.°17 del 2003.

Anno 2002 Titolo della ricerca: “Interventi preliminari per attività di tracciabilità di prodotti agroalimentari”

Anno 2003 Titolo della ricerca: “Biotecnologie al servizio dell’industria agroalimentare: introduzione di diete arricchite con probiotici nell’alimentazione

Progetto di ricerca finanziato dallo SFOP con proprio decreto n. 131 del 09/11/2006.

“Tecnologie di alimentazione larvale in Solea solea per lo sviluppo di un’acquacoltura sostenibile”

Coordinatore: Prof.ssa Alberta Polzonetti, UNICAM

U.O. coordinata dal Prof. Alberto Cresci: “Isolamento e caratterizzazione di ceppi probiotici autoctoni

Progetto nell’ambito dell’accordo quadro M.I.S.E.-ICE-CRUI (2011-2012).

“Processi innovativi per la formulazione di integratori funzionali probiotici per favorire il benessere e la crescita delle specie ittiche in acquacoltura”.

Coordinatore: Prof.ssa Oliana Carnevali UNIVPM

E’ stata proponente del progetto per attività di ricerca ammesso agli interventi previsti all’art.11 del D.M. 8 agosto 2000, n.593 dal titolo. “Sviluppo di nuovi alimenti funzionali contenenti simbiotici con capacità di modulare positivamente l’ecosistema intestinale umano”

Socio e membro del CdA della Società di spin off di UNICAM - SYNBIOTEC S.r.l. costituita il 27/12/2004.

Progetto di ricerca di Synbiotec srl finanziato dalla Regione Marche – 2007-2013

POR Marche FESR 2007-2013 – Intervento 1.2.1.05.08

“Sostegno alle PMI al fine di favorire i processi di aggregazione in filiere e le produzioni made in Italy”

Titolo del progetto: Studio, progettazione e produzione di un “pacchetto” alimentare funzionale a base di prodotti probiotici “Made in Italy”.

Coordinatore: Prof. Alberto Cresci, Presidente Synbiotec srl.

Progetto di ricerca di Synbiotec srl finanziato dalla Regione Marche,

POR MARCHE FESR 2007/2013 intervento 1.1.1.4.1.

Promozione della ricerca industriale e dello sviluppo sperimentale delle PMI.

“Sviluppo di un soft-gel contenente probiotici per applicazioni multifunzionali nel settore ittico-alimentare”

Finanziato dalla Regione Marche con Decreto del Dirigente della Posizione di funzione Innovazione, Ricerca distretto tecnologico e competitività dei settori produttivi n. 268/IRE del 09/11/2010.

Coordinatore: Prof. Alberto Cresci, Presidente Synbiotec srl.

Progetto di ricerca di Synbiotec srl finanziato dalla Regione Marche,

Bando "POR MARCHE 2007/2013:

Sostegno alla nascita e allo sviluppo di nuove imprese innovative.

“Processi innovativi per l’applicazione di batteri probiotici in nuovi alimenti funzionali”

Finanziato dalla Regione Marche con Decreto del Dirigente della Posizione di funzione Innovazione, Ricerca distretto tecnologico e competitività dei settori produttivi n. 102 del 02/10/2008, pubblicato sul BUR Marche N. 97 del 16/10/2008.

Coordinatore: Prof. Alberto Cresci, Presidente Synbiotec srl.

Attualmente la Dott.ssa Orpianesi sta conducendo ricerche in collaborazione con ricercatori italiani e stranieri.

Affiliazione a Società Scientifiche

- Società italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (SIMGBM)

Selezione delle pubblicazioni scientifiche dal 1997

Caderni, G, Luceri, C, Lancioni, L, Biggeri, A, Giannini, A, Fazi, M, Brighenti, F, Cresci, A, **Orpianesi, C** and Dolara, P. Modification of azoxymethane intestinal carcinogenesis in rats by feeding sucrose boluses, pasta and glucose. *Nutrition and Cancer*, **28(2)**, 146-152. 1997.

Cresci, A., **Orpianesi, C.**, Silvi, S., Morozzi, G. and Mastrandrea, V. Effect of different dietary fibers on the human gut microflora activity in *in vitro* culture and *in vivo*. In: *Functional Properties of non-digestible carbohydrates*. Eds. Guillon, F., Amadò, R., Amaral-Collaço, M.T., et al. INRA, Nantes. 197-200, (1998).

Mastrandrea,V., Brighenti,F., Caderni,G., Canzi,E., Casiraghi,C., Cresci,A.,Dolara,P., Ferrari, A.M., Lancioni, L., Morozzi, G., **Orpianesi, C.**, Pacini, N., Porfiri,P., Silvi, S. and Zanchi R. Carbohydrates, gut microflora and colon cancerogenesis. *Rivista di Antropologia*, **76**, 447-454. (1998)

Cresci, A., **Orpianesi C**, Zampa A., Silvi S; Fabiani R; Rosignoli P; Morozzi G; MastrandreaV. Effect of different substrates on the SCFA and secondary BA *in vitro* production by human fecal microflora. *EUROPEAN RESEARCH TOWARDS SAFER AND BETTER FOODS*. (Eds. Gaukel V. And Spieb W.E.L. Bundesforschungsanstalt fuer Ernaehrung) pp. 97-101, Karlsruhe, (1998)

Cresci, A., **Orpianesi, C.**, Silvi, S., Mastrandrea, V. and Dolara, P.: The effect of different dietary carbohydrates on short-chain fatty acids and faecal microflora in rats. *Journal of Applied Microbiology*, **86**, 245-250 (1999)

Orpianesi, C., Cresci, A., Silvi, S., Costarelli, L., Caderni, G., Dolara, P., Morozzi, G Mastrandrea, V., Rowland, I. Effect of dietary carbohydrates on gut microflora and colon cancerogenesis. Design of healthier foods .In: Food and Body. Ed. Guerci A. Erga edizioni, Genova 1999. 313- 322.

Canzi,E., Zanchi, R., Cresci, A., **Orpianesi, C.**, Serrantoni,M., Ferrari, A.M.: Modulation by lactic acid bacteria of casein dietary effect on the intestinal ecosystem in rabbit. *Nutrition Research*, **20**: 1329-1340, 2000.

Zamponi, M.C., Cecchini, C., Silvi, **S.Orpianesi, C.** and Cresci, A. (2001). Microbial degradation. *European Coatings Journal*, **9/01**, 54-58

- Cecchini, C., Verdenelli, M.C., **Orpianesi, C.**, Latini, S., Perini, F., Dadea, G.M. and Cresci, A. Activity of biostatic agents on the microbial colonization in air conditioning panel filters. In: *Advances in Filtration and Separation Technology*, Shiao-Hung Chiang and Samuel E. Lee Editors, American Filtration and Separation Society, Vol.15, 2001.
- Dolora, P., Caderni, G., Salvadori, M., Morozzi, G., Fabiani, R., Cresci, A., **Orpianesi, C.**, Trallori, G., Russo, A. and Palli, D. (2002) Fecal levels of short-chain fatty acids and bile acids as determinants of colonic mucosal cell proliferation in humans. *Nutrition and Cancer*, **42(2)**:186-190.
- Silvi, S., Verdenelli, M.C., **Orpianesi, C.**, Cresci, A and Rowland, I.R. "Functional foods, gut microflora and healthy ageing - EU project Crownalife" In: "Curare la vecchiaia". Ed. Guerici A. and Consigliere S., Erga Edizioni, Genova, pp. 125-131, 2002.
- Silvi, S., Verdenelli, M.C., **Orpianesi, C.** and Cresci, A. (2003) EU project Crownalife: functional foods, gut microflora and healthy ageing. Isolation and identification of Lactobacillus and Bifidobacterium strains from faecal samples of elderly subjects for a possible probiotic use in functional foods. *Journal of Food Engineering*, **56**:195-200.
- Verdenelli, M.C., Cecchini, C., **Orpianesi, C.**, Dadea, G.M. and Cresci, A. (2003) Efficacy of antimicrobial filter treatments on microbial colonization of air panel filters. *Journal of Applied Microbiology*, **94**:9-15.
- Zampa, A., Silvi, S., Fabiani, R., Morozzi, G., **Orpianesi, C.** and Cresci, A. (2004) Effects of different digestible carbohydrates on bile acid metabolism and SCFA production by human gut micro-flora grown in an *in vitro* semi-continuous culture. *Anaerobe*, **10**: 19-26.
- Carnevali, O. Zamponi, M.C., Sulpizio, R., Rollo, A., Nardi, M., **Orpianesi, C.**, Silvi, S., Caggiano, M., Polzonetti, A.M. and Cresci, A. (2004) Administration of probiotic strain to improve sea bream wellness during development. *Aquaculture International*, **12**:377-386.
- Cecchini, C., Verdenelli, M.C., **Orpianesi, C.**, Dadea, G.M. and Cresci, A. (2004) Effects of antimicrobial treatment on fiberglass-acrylic filters. *Journal of Applied Microbiology*, **97**:371-377
- Dolora, P., Luceri, C., De Filippo, C., Femia, A.P., Giovannelli, L., Caderni, G., Cecchini, C., Silvi, S., **Orpianesi, C.** and Cresci, A. (2005). Red wine polyphenols influence carcinogenesis, intestinal microflora, oxidative damage and gene expression profiles of colonic mucosa in F344 rats. *Mutation Research*, **591**, 237-246.
- Mueller, S., Saunier, K., Hanisch, C., Norin, E., Alm, L., Midtvedt, T., Cresci, A., Silvi, S., **Orpianesi, C.**, Verdenelli, M. C., Clavel, T., Koebnick, C., Zunft, H. F., Dorè, J. and Blaut, M. Differences in the fecal microbiota in different European study populations in relation to age, gender and country – a cross sectional study. *Appl Environ Microbiol*, **72**, 1027-1033
- Rollo A., Sulpizio R., Nardi M., Silvi S., **Orpianesi C.**, Caggiano M., Cresci A., and Carnevali, O. (2006) Live microbial feed supplement in aquaculture for improvement of stress tolerance. *Fish. Physiol. Biochem.*, **32**, 167-177.

- Zampa, A., Silvi, S., Servili, M., Montedoro, G., **Orpianesi, C.** and Cresci, A., . (2006). In vitro modulatory effects of colonic microflora by olive oil iridoids. *Microbial Ecology in Health and Disease* 18:147-153.
- Tosi, R., Cecchini, C., Silvi, S., **Orpianesi, C.**, Cresci, A. (2006) Effetto salutistico dei polifenoli contenuti nei vini del Piceno: saggi della loro attività. In: Sviluppo integrato e risorse del territorio. Un caso di studio nel Piceno. F. Adornato. Ed. F. Angeli, Milano, Italy, pp. 268-277.
- Zambuchini B., Fiorini D., Verdenelli MC., **Orpianesi C.**, Ballini R.. Inhibition of microbiological activity during sole (*Solea solea* L.) chilled storage by applying ellagic and ascorbic acids. *Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie*, **41**:1733-1738, 2008.
- Silvi, S., Nardi, M., Sulpizio, R., **Orpianesi, C.**, Caggiano, M., Carnevali, O. and Cresci, A. (2008). Effect of the addition of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *delbrueckii* on the gut microbiota composition and contribution to the well-being of European sea bass (*Dicentrarchus labrax*, L.). *Microbial Ecology in Health and Disease*, 20: 53-59.
- Verdenelli, M.C., Ghelfi, F., Silvi, S., **Orpianesi, C.** Cecchini C. and Cresci, A. (2009). Probiotic properties of *Lactobacillus rhamnosus* IMC501 and *Lactobacillus paracasei* IMC502 isolated from human faeces. *European Journal of Nutrition*, 48: 355-363.
- Verdenelli, M.C., Silvi, S., Cecchini, C., **Orpianesi, C.** and Cresci, A. (2009) Assesment of novel probiotic *Lactobacillus* strains isolated from elderly persons for the production of functional foods. *Journal of Applied Cosmetology*, 27: 237-238.
- Savini, M., Cecchini, C., Verdenelli, M.C., Silvi, S., **Orpianesi, C.** and Cresci, A. (2010) Pilot scale production and viability analysis of freeze dried probiotic bacteria using different protective agents. *Nutrients*, 2: 330-339.
- Verdenelli, M.C., Ricciutelli, M., Gigli, F., Cenci, G., Trotta, F., Caldini, G., Cresci, A., **Orpianesi, C.** (2010). Investigation of the antigenotoxic properties of the probiotic *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501[®] by gas chromatography-mass spectrometry. *Italian Journal of Food Science*, 22: 473 – 478.
- Coman, M.M., Silvi, S., Verdenelli, M.C., Cecchini, C., **Orpianesi, C.** and Cresci, A. (2010) Fruit and vegetable juices tested as possible probiotic beverage. *European Journal of Nutraceuticals & Functional Foods*, Supplement to Agro Food industry hi-tech - *Dietary fibres & Pre/probiotics*, **21**: 28-31
- Verdenelli, M.C., Silvi, S., C. Cecchini, **C. Orpianesi**, and Cresci, A. (2011) Influence of a combination of two potential probiotic strains *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501[®] and *Lactobacillus paracasei* IMC 502[®] on bowel habits of healthy adults. *Letters in Applied Microbiology*, **52**:596–602
- Ogbonna, C.C., Cecchini, C., Silvi, S., Verdenelli, M.C., Coman, M.M., **Orpianesi, C.**, Cresci, **A.** (2011). Enhancing Italian traditional foods through the enrichment of functional ingredients. *European Journal of Nutraceuticals & Functional Foods*, Supplement to Agro Food industry hi-tech - *Dietary fibres & Pre/probiotics AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH* , **22**: 34-36

Verdenelli, M.C., Silvi, S., Cecchini, C., **Orpianesi, C.**, Martarelli, D., Savini, M., Cresci, A. (2011) Evaluation of the antioxidative activity of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501[®] and *Lactobacillus paracasei* IMC 502[®] in athletes during intense exercise training. *FEBS JOURNAL* : **278** : 173-173

Verdenelli M.C., Silvi S., Cecchini C., **Orpianesi C.**, Cresci A (2011). Influence of a combination of two potential probiotic strains, *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501[®] and *Lactobacillus paracasei* IMC 502[®] on bowel habits of healthy adults. *Letters in Applied Microbiology*, 52, 596 – 602.

Coman M.M., Cecchini C., Verdenelli M.C., Silvi S., **Orpianesi C.**, Cresci A. (2012). Functional foods as carriers for SYN BIO[®], a probiotic bacteria combination. *International Journal of Food Microbiology*, 157: 346-352.

Coman MM, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, S. Silvi, A. Vasile, G. Bahrim, **C. Orpianesi**, A. Cresci (2013) Effect of oat bran and buckwheat flour on growth and cell viability of the probiotic strains *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501[®], *Lactobacillus paracasei* IMC 502[®] and their combination SYN BIO[®], in synbiotic fermented milk. *International Journal of Food Microbiology*, 167, 261-268.

Silvi S, M.C. Verdenelli; C. Cecchini; M.M. Coman; M.S. Bernabei; J. Rosati; R. De Leone; **C. Orpianesi**; A. Cresci (2013). Probiotics and their role in the gastrointestinal health: selection criteria and human in vivo study. *NUTRITIONAL THERAPY & METABOLISM*, 4, 1-6.

Coman, M.M., M.C. Verdenelli, C. Cecchini, S. Silvi, **C. Orpianesi**, N. Boyko, A. Cresci (2014). In vitro evaluation of antimicrobial activity of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501[®], *Lactobacillus paracasei* IMC 502[®] and SYN BIO[®] against pathogens. *JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY*, 117:518-527.

Verdenelli, M.M. Coman, C. Cecchini, S. Silvi, **C. Orpianesi**, A. Cresci. (2014). Evaluation of antipathogenic activity and adherence properties of human *Lactobacillus* strains for vaginal formulations. *JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY*, 116:1297-1307.

Silvi S, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, M.M. Coman, M.S. Bernabei, J. Rosati, R. De Leone, **C. Orpianesi**, A. Cresci (2014). Probiotic-enriched foods and dietary supplement containing SYN BIO positively affects bowel habits in healthy adults: an assessment using standard statistical analysis and Support Vector Machines. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION*, 65(8):994-1002.

Coman, M.M., A. Cresci, S. Silvi, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, **C. Orpianesi** (2014). Probiotic and prebiotic for human health: innovation and new trends. Edizioni Accademiche Italiane. OmniScriptum GmbH & Co., Saarbrücken, Germany.

Coman MM, Verdenelli MC, Cecchini C, Silvi S, **Orpianesi C.**, Caspani M, Mondello F, Cresci A. (2015) *In vitro* evaluation on HeLa cells of protective mechanisms of probiotic lactobacilli against *Candida* clinical isolates. *J Appl Microbiol.*, 2015 Sep 3. doi: 10.1111/jam.12947.

Brevetti

Cresci, A., **Orpianesi, C.**, Silvi, S e Verdenelli, M.C. (2005) Lactic acid bacteria strains exhibiting probiotic properties and compositions comprising the same. European Patent EP 1743042 B.

Cresci, A., **Orpianesi, C.**, Silvi, S e Verdenelli, M.C. (2004) Ceppi batterici LAB con proprietà probiotiche e composizioni che contengono gli stessi. RM2004A000166.

Relazioni a congressi (dal 1997)

Silvi, S., Orpianesi, C., Cresci, A., Costarelli, L., Pascucci, C., Morozzi, G. e Mastrandrea, V. Effetto di una dieta a basso contenuto di zuccheri semplici sulla modulazione dell'ecosistema intestinale umano in soggetti a rischio per il tumore del colon. Convegno Congiunto ABCD-SIBBM-SIMGBM, Montesilvano Lido (PE), 30/09-03/10/1997.

Mastrandrea V., Caderni G., Cresci A., Dolora P., Ferrari A.M., Morozzi G., Orpianesi C., Pacini, N. Carbohydrates, gut microflora and colon cancerogenesis. The Road of Food Habitus in the Mediterranean Area. Napoli, 26-30/05/1997.

Cresci, A., Orpianesi, C., Zampa, A., Silvi, S., Fabiani, R., Rosignoli, G., Morozzi G. and Mastrandrea, V. Effect of different substrates on the SCFA and secondary BA *in vitro* production by human faecal microflora. 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium, Karlsruhe, Germany, 18-20 October 1998.

Cecchini, C., Verdenelli, M.C., Silvi, S., Orpianesi, C. e Cresci, A. Approccio molecolare alla caratterizzazione della microflora intestinale umana mediante l'individuazione di specie batteriche "markers". 1° Convegno Federazione Italiana Scienze della Vita (FISV). Riva del Garda (TN), 02-06/10/1999.

Zampa, A., Silvi, S., Orpianesi, C., Cresci, A., Fabiani, R., Morozzi, G. e Mastrandrea, V. Effetto di diversi substrati sulla produzione *in vitro* di SCFA e acidi biliari secondari da parte della microflora fecale umana. 1° Convegno Federazione Italiana Scienze della Vita (FISV). Riva del Garda (TN), 02-06/10/1999.

Verdenelli, M.C., Orpianesi, C., Cresci, A., Dadea, G., Perini, F. e Latini, S. Attività di agenti biostatici sulla colonizzazione microbica in pannelli filtranti nel condizionamento dell'aria. 41° Convegno Annuale Associazione Italiana Condizionamento dell'Aria, Riscaldamento, Refrigerazione. Milano, 22-23/03/2000.

Corneli, M., Zamponi, M.C., Silvi, S., Cresci, A., Orpianesi, C., Polimante, R. e Paniccia, P. Studio sulla biodegradabilità delle vernici. 2° Convegno Federazione Italiana Scienze della Vita (FISV). Riva del Garda (TN), 30/09-04/10/2000.

Falcioni, M., Verdenelli, M.C., Orpianesi, C., Cresci, A., Dadea, G., Perini, F. e Latini, S. Attività di agenti biostatici sulla colonizzazione microbica in pannelli filtranti nel condizionamento

dell'aria. 2° Convegno Federazione Italiana Scienze della Vita (FISV). Riva del Garda (TN), 30/09-04/10/2000.

Silvi, S., Verdenelli, M.C., Orpianesi, C., Cresci, A and Rowland, I.R. EU project Crownalife: Functional foods, gut microflora and healthy ageing. Food & Nutrition for Better Health, Santa Maria Imbaro – Lanciano, Italy, 13-15/06/2001.

Mosconi, G., Carnevali, O., Cresci, A., Orpianesi, C. and Polzonetti-Magni, A.M. Controlling reproduction and juvenile production of new species for mediterranean aquaculture. Aquaculture Europe 2001- Aquanor 2002, Trondheim, Norway 4-7/8/2001.

Silvi, S., Verdenelli, M.C., Orpianesi, C., Cresci, A e Rowland, I.R. Cibi funzionali, microflora intestinale e invecchiare in salute: il progetto europeo “Crownalife”. 3° Convegno Federazione Italiana Scienze della Vita (FISV). Riva del Garda (TN), 21-25/09/2001.

Zamponi, M.C., Corneli, M., Silvi, S., Orpianesi, C., Polimante, R., Paniccia, P. e Cresci, A. Biodegradabilità di complessi polimerici nello sviluppo di vernici per legno ecocompatibili. 3° Convegno Federazione Italiana Scienze della Vita (FISV). Riva del Garda (TN), 21-25/09/2001.

Cecchini, C., Falcioni, M., Verdenelli, M.C., Silvi, S., Orpianesi, C., Cresci, A. e Dadea, G. Trattamenti antimicrobici di pannelli filtranti per il controllo della contaminazione dell'aria indoor. 3° Convegno Federazione Italiana Scienze della Vita (FISV). Riva del Garda (TN), 21-25/09/2001.

Silvi, S., Verdenelli, M.C., Orpianesi, C., Cresci, A and Rowland, I.R. EU project Crownalife: Functional foods, gut microflora and healthy ageing. 6th Karlsruhe Nutrition Symposium, Karlsruhe, Germany, 21-23/10/2001.

Silvi, S., Verdenelli, M.C., Casciano, R., Orpianesi, C. and Cresci, A. *Bifidobacterium* and *Lactobacillus* strains from faecal samples of elderly subjects for a possible probiotic use in functional foods. The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster – 1st Workshop, PROEUHEALTH., Saariselkä, Finland, 01-03/02/2002.

Doré, J., Blaut, M., Rastall, R., Rowland, I., Cresci, A., Norin, E., Van Loo, J., Cayuela, C. Highlights of Crownalife – Functional foods, gut microflora and healthy ageing. PROEUHEALTH., Saariselkä, Finland, 02/2002.

Silvi, S., Verdenelli, M.C., Orpianesi, C., Cresci, A and Rowland, I.R. Functional foods, gut microflora and healthy ageing - EU project Crownalife. 3° Conferenza Internazionale di Antropologia e Storia della Salute e delle Malattie, Genova, 11-16/03/2002.

Silvi, S., Verdenelli, M.C., Casciano, R., Orpianesi, C. and Cresci, A. *Bifidobacterium* and *Lactobacillus* strains from faecal samples of elderly subjects for a possible probiotic use in functional foods. The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster – 1st Workshop, Saariselkä, Finland, 01-03/02/2002.

de Santis, A., Zampa, A., Silvi, S., Orpianesi and C., Cresci, A. Gli iridoidi, presenti nell'olio vergine di oliva, come inibitori microbici e loro effetto sull'ecosistema del colon. 4° Convegno FISV – Federazione Italiana Scienze della Vita, Riva del Garda (TN), 20-23/09/2002.

Cresci, A., Zamponi, M. C., Sulpizio, R., Rollo, A., Nardi, M., Orpianesi, C., Silvi, S., Caggiano, M., Polzonetti, A. M. and Carnevali, O. Toward environment-friendly aquaculture: use of probiotics in sea bream (*Sparus aurata*) larvae development. Aquaculture Europe 2002, Trieste, 16-19/10/2002.

Likotrafiti, E., Tuohy, K.M., Silvi, S., Verdenelli, M.C., Casciano, R., Orpianesi, C., Cresci, A., Gibson, G.R. and Rastall, R. A. "Molecular taxonomy of probiotic strains isolated from the elderly gut microflora" The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster – 2nd Workshop, PROEUHEALTH Taormina, Italy, 3-5/03/2003.

Zamponi, M., Nardi, M., Orpianesi, C., Silvi, S., Accili, D., Caggiano, M., Sulpizio, R., Rollo, A., Polzonetti, A. M., Carnevali, O. and Cresci, A. Alternative strategies for gut microbial control in fish hatcheries: the use of "fish" probiotics. Aquaculture Europe 2003, Trondheim, Norway, 8-12/08/2003.

Verdenelli, M.C., Silvi, S., Orpianesi, C., Morozzi, G. and Cresci, A. Short chain fatty acids and faecal bile acids in the characterization of intestinal ecosystem. 2nd Probiotics and Prebiotics New foods, Roma, 07-09/09/2003.

Hanisch, C., Müller, S., Lork, A., Silvi, S., Verdenelli, M.C., Orpianesi, C., Cresci, A., Saunier, K., Doré, J., Norin, E., Blaut, M. and Zunft, H. J. F. Country-specific dietary intake plays a major role on short chain fatty acids production in the gut – results of a cross-sectional study in four European countries The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster – 3rd Workshop PROEUHEALTH 15-17/03/ 2004, Sitges, Spain.

Silvi, S., Verdenelli, M.C., Orpianesi, C., Morozzi, G., De Bartolomeo, A., Fabiani, R., Sebastiani, B., Hanisch, C., Müller, S., Zunft, H.-J.F., Blaut, M., Norin, E., Rowland, I. R., Saunier, K., Doré, J., and Cresci, A. Bile acids concentrations in faecal water samples of different European populations The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster – 3rd Workshop PROEUHEALTH 15-17/03/2004, Sitges, Spain.

Verdenelli, M.C., Silvi, S., Orpianesi, C., Hanisch, C., Muller, S., Zunft, H.-J.F., Blaut, M., Norin, E., Rowland, I. R., Saunier, K., Doré, J., and Cresci, A. Short chain fatty acids in the characterization of human intestinal ecosystem of different European populations The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster – 3rd Workshop PROEUHEALTH 15-17/03/ 2004, Sitges, Spain.

Cecchini, C., Savino, A.M., Silvi, S., Orpianesi, C., Carnevali, O. and Cresci, A. Assessment of Probiotic Properties of Lactic Acid Bacterial Strains Isolated from European Sea Bass *Dicentrarchus labrax* Intestine to be Used in Aquaculture. AQUA 2006 (2006).

Cecchini, C., Silvi, S., Orpianesi, C., Carnevali, O. and Cresci, A. "Assessment of probiotic properties of lactic acid bacterial strains isolated from *Solea solea* intestine to be used in aquaculture" AquaMedit 2006, International Conference and Exhibition, Athens, Greece

Cecchini, C., Silvi, S., Orpianesi, C., Cardinaletti, G., Mosconi, G., Lanari, D., Carnevali, O., A. Polzonetti-Magni, A. Cresci, "Effects of photo-thermal regime in the spawning performances of the

rearing sole *Solea vulgaris* (Quensel, 1806) and selection of sole probiotic bacterial strains". Aquaculture Europe 2007, October 24-27, 2007 Istanbul, Turkey.

Cecchini, C., Savini, M., Silvi, S., Verdenelli, M.C., Orpianesi, C., and Cresci, A. "Selection and characterization of probiotic bacterial strains isolated from sole intestine" 3° Convegno Nazionale ARNA, associazione ricercatori nutrizione alimenti, 18-20 settembre 2008, Università degli Studi di Teramo, Teramo

Verdenelli MC, D. Comunale, S. Silvi, C. Cecchini, C. Orpianesi, A. Cresci. "Assessment of novel probiotic *Lactobacillus* strains isolated from elderly persons for the production of functional foods". 10° Congresso FISV (Federazione Italiana Scienze della Vita). Riva del Garda (TN). 24-27/09/2008.

Verdenelli MC, S. Silvi, C. Cecchini, C. Orpianesi, A. Cresci. "Sopravvivenza di due ceppi batterici probiotici, *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501 e *Lactobacillus paracasei* IMC 502, nel tratto gastro-intestinale umano e loro effetto sulla microflora intestinale". "Sostanze Naturali: dalla ricerca di base all'applicazione clinica". 1° Convegno Nazionale, Istituto Superiore della Sanità, Roma. 23-25 marzo 2009

Braconi P, C. Cecchini, S. Silvi, M. C. Verdenelli, C. Orpianesi, and A. Cresci "Effects of *Enterococcus faecium* administered as probiotic strain during the rearing of *Solea solea*" XXVIII Convegno SIMGBM, 11-13 giugno 2009, Spoleto.

Cecchini C, M.M. Coman, S. Silvi, M.C. Verdenelli, C. Orpianesi, A. Cresci "Fruit and Vegetable fermented juices as possibile probiotic beverage. International Scientific Conference on Nutraceuticals and Functional Foods 8th – 12th 2009 June, Zilina, Slovakia

Cecchini C, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci "Effects of probiotic bacteria on intestinal microbiota to enhance human health". International Scientific Conference on Nutraceuticals and Functional Foods 8th – 12th 2009 June, Zilina, Slovakia.

Silvi S, M. C. Verdenelli, C. Cecchini, C. Orpianesi, and A. Cresci "A novel probiotic composition: positive effects on human intestinal microbiota" The gut and more; probiotic influences beyond the gut. 5th International Yakult Symposium, 18th and 19th June 2009, Amsterdam

Cecchini C, S. Silvi, M. C. Verdenelli, C. Orpianesi and A. Cresci "Improvement of human health by probiotic activities on intestinal microbiota" 5th Probiotics, Prebiotics & New Foods, 13rd -15th September 2009, Università Urbaniana, Roma.

Verdenelli MC, S. Silvi, C. Cecchini, C. Orpianesi and A. Cresci "Assessment of novel probiotics *Lactobacillus* strains isolated from elderly persons for the production of functional foods" 9th I.S.C.D (International Society of Cosmetic Dermatology) International Congress Wellness and Beauty outside in: East & West working together. October 21 –23, 2009, Rome

Cecchini C, C.C. Ogbonna, S. Silvi, M. C. Verdenelli, C. Orpianesi and A. Cresci "Enhancement of Italian traditional foods through the enrichment of functional ingredients to improve human well-

being” International Scientific Conference Probiotics and Prebiotics, 15th-17th June 2010, Košice, Slovakia

Ogbonna CC, C. Cecchini, S. Silvi, M. C. Verdenelli, C. Orpianesi and A. Cresci “Constructing probiotic mixture by enhancing the synergistic potential of antimicrobial agents from human faecal lactobacilli” Pre-Conference Satellite Symposium Bacteriocins, Antimicrobial Proteins and Peptides, 14th June 2010, Košice, Slovakia

Cecchini C., Verdenelli MC, Palmieri GF, Silvi S. Evaluation of microgranulation of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501® e *Lactobacillus paracasei* IMC 502® with vegetable fats as an approach to prolonging viability during storage. 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition IBS 2010, 14-18 /09/2010, Rimini.

Cecchini C, Ogbonna CC, Silvi S, Verdenelli MC, Orpianesi C, Zambou Ngoufack F, Cresci A, Colizzi V. (2010). Sviluppo di formulazioni contenenti probiotici in grado di bloccare la trasmissione del virus dell’HIV nei bambini allattati al seno. Convegno Sostanze naturali, farmaci e alimenti: azioni e interazioni. Istituto Superiore di Sanità. Roma, 14/12/2010.

Coman M.M., Cecchini C., Verdenelli M.C., Silvi S., Orpianesi C., Cresci A. (2011). Several yoghurt-cream formulations as carriers for probiotic bacteria. In: International Scientific Conference on Probiotic and Prebiotic, IPC 2011, Košice, Slovakia, 14-16/06/2011.

Silvi S., Verdenelli, M.C., Cecchini C., Orpianesi C., Cresci A. (2011). Probiotic beneficial effects on bowel habits of human adults. In: 29th National Meeting Proceedings - Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche, Pisa, Italy, 21-23/09/2011.

Ogbonna CC., Cecchini C., Verdenelli MC., Silvi S., Orpianesi C., Cresci A. (2011). Targeting HIV control with probiotic lactobacillus from guts of healthy human adults. International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) Conference, Berkeley, California, USA, 20-24/10/2011.

Coman MM, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci (2012) Functional foods as carriers for SYN BIO®, a probiotic bacteria combination. IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti “ChimAlSi_2012” – Food, Functional foods and Nutraceuticals, Ischia (Na), Italia, 3-7/06/2012. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, pag.36.

Coman MM, C. Cecchini; M.C. Verdenelli; S. Silvi; C. Orpianesi; A. Cresci (2013). Vitalità di ceppi batterici probiotici in un latte fermentato sinbiotico. 6° Convegno Nazionale ARNA – Alimentazione, salute e benessere. Teramo, Italy, 9-11/05/2013.

Bernacchini V, M.M. Coman; C. Cecchini; M.C. Verdenelli; S. Silvi; C. Orpianesi; A. Cresci (2013). The in vitro activity of probiotic *Lactobacillus* strains against vaginal *Candida* spp. 6° Convegno Nazionale ARNA – Alimentazione, salute e benessere. Teramo, Italy, 9-11/05/2013.

Silvi S, M.C. Verdenelli; C. Cecchini; M.M. Coman; M.S. Bernabei; J. Rosati; R. De Leone; C. Orpianesi; A. Cresci (2013). Probiotic-enriched foods and dietary supplements containing SYN BIO positively affect bowel habits of healthy adults. 7th Probiotics, Prebiotics and New Foods, Rome, Italy, 8-10/09/2013.

Coman MM, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci (2013) Probiotic Lactobacillus strains activity against Candida spp.: in vitro assays. 7th Probiotics, Prebiotics & New Foods, Roma, Italy, 8-10/09/2013.

Rocha A, Coman MM, S. Silvi, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, C. Orpianesi, A. Cresci (2014). Fruit and vegetable juices: alternative approach for the consumption of probiotics. International Scientific Conferences Probiotics and Prebiotics 2014, Budapest, Hungary, 24-26/06/2014.

Coman MM, S. Silvi, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, C. Orpianesi, A. Cresci (2014). Vaginal impact of probiotic ovules SYN BIO[®] ginin healthy women. International Scientific Conferences Probiotics and Prebiotics 2014, Budapest, Hungary, 24-26/06/2014.

Coman MM, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Cecchini, R. Gabbianelli, E. Amadio, C. Orpianesi, A. Cresci (2015). The knowledge and acceptance of Functional Food: A case study on the influence of a synbiotic fermented milk on infection incidence in athletes. 7th International EuroAliment Symposium, 2015, Galati, Romania, 24-26/09/2015.

Oancea AM, Coman MM, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Cecchini, G. Bahrim, C. Orpianesi, A. Cresci (2015). Polyphenols and anthocyanins content and in vitro evaluation of antioxidant and antimicrobial activity of several fruit extracts. 7th International EuroAliment Symposium, 2015, Galati, Romania, 24-26/09/2015.

Camerino, li 8 ottobre 2015

Dott.ssa Carla Orpianesi