

Matrice di Isolamento	Microrganismi isolati	Numero di isolati	Metodi di identificazione	Anno	Ente finanziatore	Titolo Progetto	Responsabile	Pubblicazione
Pecorino Marchigiano	Batteri lattici	250	Fenotipici (tassonomia numerica) Genotipici (ARDRA, PCR multipla, PCR specie-specifica.	2000-2004	Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF)	“Valorizzazione e salvaguardia della Microflora caratteristica delle produzioni casearie italiane”	Prof. Francesca Clementi UNIVPM	Aquilanti, L., Silvestri, G., Zannini, E., Osimani, A., Santarelli, S., Clementi, F. Phenotypic, genotypic and technological characterization of predominant lactic acid bacteria in Pecorino cheese from central Italy (2007) Journal of Applied Microbiology, 103 (4), pp. 948-960. DOI: 10.1111/j.1365-2672.2007.03513.x
Impasti acidi per panificazione	Batteri lattici	120	Fenotipici (tassonomia numerica) Genotipici (ARDRA, PCR multipla, PCR specie-specifica.	2002-2003	Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche (ASSAM) nell’ambito della Misura M del PSR “Valorizzazione dei prodotti tradizionali di qualità”	“Fermenti autoctoni – Pane marchigiano”	Prof. Francesca Clementi UNIVPM	Osimani, A., Zannini, E., Aquilanti, L., Mannazzu, I., Comitini, F., Clementi, F. Lactic acid bacteria and yeasts from wheat sourdoughs of the Marche region (2009) Italian Journal of Food Science, 21 (3), pp. 269-286. ISSN: 1120-1770.
Impasti acidi per panificazione	Lieviti	120	Genotipici (RFLP)	2002-2003	Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche (ASSAM) nell’ambito della Misura M del PSR “Valorizzazione dei prodotti tradizionali di qualità”	“Fermenti autoctoni – Pane marchigiano”	Prof. Francesca Clementi UNIVPM	Osimani, A., Zannini, E., Aquilanti, L., Mannazzu, I., Comitini, F., Clementi, F. Lactic acid bacteria and yeasts from wheat sourdoughs of the Marche region (2009) Italian Journal of Food Science, 21 (3), pp. 269-286. ISSN: 1120-1770.
Impasti acidi per Panettone	Batteri lattici	19	Genotipici (sequenziamento)	2005-2006	Comitato Interministeriale per la Programmazione Economica - C.I.P.E. 20/2004”	“Proposte di innovazione nelle produzioni tradizionali di pane e di altri lievitati a fermentazione naturale -	Prof. Francesca Clementi UNIVPM	Garofalo, C., Zannini, E., Aquilanti, L., Silvestri, G., Fierro, O., Picariello, G., Clementi, F. Selection of sourdough lactobacilli with antifungal activity for use as biopreservatives in bakery products (2012) J Agric Food Chem.60(31):7719-28. doi: 10.1021/jf301173u
Ciauscolo	Batteri lattici	23	Genotipi (sequenziamento)	2006	Ministero dell’Università e Ricerca	PRIN n. 2004071270_005	Prof. Francesca Clementi	Aquilanti, L., Santarelli, S., Silvestri, G., Osimani, A., Petruzzelli, A., Clementi, F. The microbial ecology of a typical Italian salam during its natural fermentation (2007) international Journal of Food Microbiology 120, 136-145
	Cocchi coagulasi negativi	35	Genotipi (sequenziamento)					
	Lieviti	20	Genotipi (sequenziamento)					
Uve e mosti in fermentazione - Verdicchio	saccharomyces cerevisiae	200	metodi molecolari	2001	—	Selezione e caratterizzazione di lieviti da uve verdicchio	Prof. Maurizio Ciani UNIVPM	—
Uve e mosti in fermentazione	saccharomyces cerevisiae	211	metodi molecolari e selezione fenotipica	2002	UNIVPM	selezione e caratterizzazione di lieviti dei vini D.O.C. del Piceno	Prof. Ciani Maurizio	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
Uve verdicchio	lieviti	33	metodi molecolari	2012	UNIVPM	Valutazione dell’effetto dei trattamenti fungicidi sui lieviti dell’uva	Prof. Maurizio Ciani UNIVPM	Milanovic, V., Comitini F., Ciani M., 2013. Grape berry yeast communities: Influence of fungicide treatments. In J Food Microb 161: 240-246 doi:10.1016/j.jfoodmicro.2012.12.019
Uve e mosti in fermentazione - verdicchio	saccharomyces cerevisiae	3	metodi molecolari	2000	UNIVPM	Selezione lieviti da Verdicchio	Prof. Maurizio Ciani UNIVPM	—
Uve e mosti in fermentazione - verdicchio	Torulaspota delbrueckii	1	metodi molecolari	2000	UNIVPM	Selezione lieviti da Verdicchio	Prof. Maurizio Ciani UNIVPM	—
Uve e mosti in fermentazione - verdicchio	saccharomyces cerevisiae	5	preliminare identificazione da confermare	2005-2007	UNIVPM-Moncaro	Sudio della microflora indigena	Prof. Maurizio Ciani UNIVPM	Comitini F. D’Ignazi G., Mazzoni G., Ciani M. 2007 Monitoraggio della microflora indigena lieviforme durante le fasi prefermentative. L’Enologo 43: 97-101
Uve e mosti in fermentazione - verdicchio	torulaspota delbrueckii	8	preliminare identificazione da confermare	2005-2007	UNIVPM-Moncaro	Sudio della microflora indigena	Prof. Maurizio Ciani UNIVPM	—
Uve e mosti in fermentazione - verdicchio	Starmerella bacillaris	6	preliminare identificazione da confermare	2005-2007	UNIVPM-Moncaro	Sudio della microflora indigena	Prof. Maurizio Ciani UNIVPM	—
Uve e mosti in fermentazione - verdicchio	Metschnikowia pulcherrima	10	preliminare identificazione da confermare	2005-2007	UNIVPM-Moncaro	Sudio della microflora indigena	Prof. Maurizio Ciani UNIVPM	—
Uve e mosti in fermentazione - verdicchio e montepulciano	Lieviti	30-40	preliminare identificazione da confermare	2016	UNIVPM	isolamento di lieviti da uve verdicchio e montepulciano aziende biologiche-biodinamiche	Prof. Maurizio Ciani UNIVPM	—
Uve Verdicchio e Montepulciano	lieviti	110	metodi molecolari - non caratterizzate	2016	UNIVPM	Confronto microflora uve biologiche e convenzionali	Prof. Maurizio Ciani UNIVPM	—
Formaggio di fossa	lievito	5	metodi molecolari e caratterizzati	2018	UNIVPM	I Lieviti nella maturazione del formaggio di fossa	Prof. Maurizio Ciani UNIVPM	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
Faggeta Canfaieto	lieviti	60-70	da identificare e caratterizzare	2017	UNIVPM	Isolamento di lieviti da ambienti naturali	Prof. Maurizio Ciani UNIVPM	—