

PROF. DR. TIZIANA PEPE

Curriculum vitae et studiorum



Informazioni personali



ATTUALE RUOLO

Dal 26 aprile 2021 la Prof. Dr. Tiziana Pepe è professore ordinario (matricola 058948) per il SSD VET/04 (Ispezione degli Alimenti di Origine Animale) presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Dal 2015 al 2021 la Prof. Dr. Tiziana Pepe è stata professore associato (matricola 058948) per il SSD VET/04 (Ispezione degli Alimenti di Origine Animale) presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Svolge attività didattica presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi "Magna Grecia" di Catanzaro e la Facoltà di Scienze Biotecnologiche (SSD VET/04). È Direttore della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale di Napoli. È Direttore del Corso di Perfezionamento in "Qualità e sicurezza nella ristorazione collettiva commerciale e sociale" dell'Università degli studi di Napoli Federico II. Ha partecipato come relatore a numerosi congressi e convegni nazionali e internazionali della Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISVet) e dell'Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (AIVI).

I temi della ricerca scientifica sono:

Identificazione di specie mediante analisi del DNA in prodotti ittici preparati e trasformati. Analisi comparativa di sequenze del DNA. Applicazione della PCR per l'identificazione delle specie ittiche Identificazione *Campylobacter jejuni* e *coli* mediante PCR e analisi delle sequenze dei frammenti flaA SVR. Identificazione di *Escherichia coli* 0157:H7 mediante PCR multiplex in diverse matrici alimentari. Identificazione di specie mediante analisi di sequenza del frammento del citocromo b mitocondriale in prodotti caseari di origine bovina e bufalina. Applicazione di elettroforesi bidimensionale e tecniche di spettrometria di massa per il

riconoscimento di specie ittiche in prodotti freschi e preparati. Riconoscimento di specie del genere *Thunnus* mediante analisi proteomica. Applicazione della PCR Real Time per il riconoscimento di specie bovina in campioni di salsiccia mista. Applicazione della PCR Real-Time per l'individuazione di Norovirus in molluschi bivalvi. Applicazione della PCR convenzionale per il riconoscimento di batteri del genere *Vibrio* in prodotti della piccola pesca.

TITOLI E RUOLI ACCADEMICI

1993

Febbraio.

Conseguimento del Diploma di **Laurea in Medicina Veterinaria** con voti 110 su 110 e lode. Tesi Sperimentale: Indagine batteriologica sulle carni trite in vendita negli spacci della città di Napoli.

Relatore: Prof. Giorgio Catellani, Dipartimento di Patologia, Profilassi e Ispezione degli Alimenti - Sezione di Ispezione, Università di Napoli "Federico II".

Aprile

Conseguimento dell'**abilitazione all'esercizio della professione di Medico Veterinario** con votazione 118/120 presso l'Università di Napoli "Federico II".

Novembre

Vincitrice del Concorso per l'ammissione al corso di Dottorato in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (IX ciclo) presso il Dipartimento di Patologia, Profilassi e Ispezione degli Alimenti-Sezione di Ispezione, Università di Napoli "Federico II".

1994

1-30 luglio

Stage di studio ed applicazione delle tecniche di *Polymerase Chain Reaction* (PCR) presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali, Università della Basilicata (Potenza).

1997

1° gennaio-31 ottobre

Contratto annuale per prestazione d'opera di natura tecnica presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Università di Napoli "Federico II" per la messa in funzione ed uso delle attrezzature dedicate alla PCR come supporto per gli insegnamenti afferenti alla Scuola di Specializzazione.

15 gennaio-15 luglio

Stage di studio dei principi metodologici ed applicazione delle tecniche di biologia molecolare presso il Dipartimento di Biologia Vegetale, Università di Napoli "Federico II".

29 maggio

Conseguimento del titolo di **Dottore di Ricerca in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**.

Titolo della tesi: "Conservabilità di alcuni prodotti cotti sottovuoto".

Docente Guida: Prof. Giorgio Catellani, Dipartimento di Patologia, Profilassi e Ispezione degli Alimenti-Sezione di Ispezione, Università di Napoli "Federico II".

Ottobre

Prima vincitrice del concorso di ammissione alla Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II".

1998

Gennaio

Vincitrice di una **borsa di studio post-dottorato** (VIII ciclo) presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II".

Progetto di ricerca: Identificazione tramite PCR (*Polymerase Chain Reaction*) di specie patogene emergenti in preparazioni alimentari.

Luglio

Assegnazione di una **borsa di studio** come prima vincitrice del concorso per la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II" (borsa non usufruita).

1999

Gennaio

Conferma per il secondo anno della **borsa di studio post-dottorato** (VIII ciclo) presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II".

Progetto di ricerca: Identificazione tramite PCR (*Polymerase Chain Reaction*) di specie patogene emergenti in preparazioni alimentari.

2000

Luglio

Conseguimento del **Diploma di Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale** presso l'omonima Scuola di Specializzazione dell'Università di Napoli "Federico II".

2001

Novembre

Nomina nel **ruolo di Ricercatore Universitario** (Settore Scientifico-Disciplinare VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale) ed assegnazione alla Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II" con D. R. n° 3635 del 30 ottobre 2001 e decorrenza giuridica dal 1° novembre 2001.

2015

Maggio

Nomina nel **ruolo di Professore Associato** (Settore Scientifico-Disciplinare VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale) ed assegnazione al Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università di Napoli "Federico II".

2021

Aprile

Nomina nel **ruolo di Professore Ordinario** (Settore Scientifico-Disciplinare VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale) ed assegnazione al Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università di Napoli "Federico II".

2021

Dicembre

Nomina nel **ruolo di Direttore della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale** presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II".

FORMAZIONE SCIENTIFICA

Dal 1988 la Prof.ssa Tiziana Pepe ha frequentato la Sezione di Ispezione afferente al Dipartimento di Patologia, Profilassi e Ispezione degli Alimenti dell'Università di Napoli "Federico II" prima come allieva interna e, successivamente, per l'elaborazione della Tesi sperimentale di Laurea e, in seguito, per la preparazione della Tesi di Dottorato e lo svolgimento dell'attività previste nell'ambito del progetto di ricerca finanziato mediante Borsa di post dottorato. In tale ambito, ha seguito i corsi, i seminari e le esercitazioni di supporto previsti.

Dal 1° gennaio 1998 la Sezione di Ispezione, presso cui la Prof.ssa Tiziana Pepe svolge, a tutt'oggi, le proprie attività di ricerca, afferisce al Dipartimento di Scienze Zootecniche e Ispezione degli Alimenti dell'Università di Napoli "Federico II".

Nel periodo di formazione scientifica presso l'Università di Napoli "Federico II" ai fini delle attività di ricerca, la Prof.ssa Tiziana Pepe ha acquisito i principi teorici e le metodologie dell'analisi batteriologica, con specifico riferimento all'isolamento di specie patogene quali:

- *Streptococchi spp;*
- *Escherichia coli*, con particolare riferimento al sierotipo O157:H7;
- Clostridi solfito-riduttori;
- Stafilococchi enterotossici;
- *Salmonelle spp;*
- *Yersinia enterocolitica;*
- *Listeria monocytogenes.*

La Prof.ssa Tiziana Pepe ha, inoltre, approfondito la conoscenza dei principali sistemi operativi e software applicativi in ambiente MS-DOS e Windows per l'archiviazione ed elaborazione grafico-statistica dei dati sperimentali.

Durante il periodo di frequenza per il conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca ha effettuato uno stage di studio ed applicazione delle tecniche di biologia molecolare, della durata di un mese, presso Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università della Basilicata, Potenza dal 1° al 30 luglio 1994.

Al termine del triennio di Dottorato di Ricerca ha effettuato uno stage di studio ed applicazione delle tecniche di biologia molecolare al riconoscimento dei microrganismi, della durata di sei mesi, presso il Dipartimento di Biologia Vegetale dell'Università di Napoli "Federico II", dal 15 gennaio al 15 luglio 1997.

Nel corso dello stesso anno è stata incaricata, con contratto annuale di prestazione d'opera di natura tecnica, dell'allestimento del laboratorio di biologia molecolare afferente alla Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale dell'Università di Napoli "Federico II", realizzando alcune esperienze sull'applicazione dei principi della PCR al rilevamento della presenza di specie patogene.

Nel 1998 alla Prof.ssa Tiziana Pepe è stata assegnata una borsa di studio post dottorato per il biennio 1998-1999 per il progetto di ricerca riguardante l'identificazione, mediante PCR, di specie patogene emergenti in preparazioni alimentari. Nell'ambito di tale attività ha usufruito di una borsa dell'Università di Napoli "Federico II" per un soggiorno di studio all'estero sulle applicazioni della tecnica PCR *multiplex* alla ricerca di *E. coli* O157:H7 in diverse matrici alimentari presso l'Agricultural Research Service di Wyndmoor (PI, U.S.A.), dal 18 maggio al 26 giugno 1999, in collaborazione con il Microbial Food Safety Research Unit coordinato dal Ph.D Microbiologist P.M. Fratamico.

Al termine del triennio 1997-2000 ha conseguito il Diploma di Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso la Scuola di Specializzazione omonima dell'Università di Napoli "Federico II".

Successivamente: ha svolto un soggiorno di studio all'estero sulle applicazioni della tecnica PCR alla ricerca di *E. coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes* e *Campylobacter spp* in matrici alimentari presso l'Agricultural Research Service di Wyndmoor (PI, U.S.A.), dal 14 al 25 agosto 2000, in collaborazione con il Ph.D. Microbiologist O.M. Cloak del Microbial Food Safety Research Unit coordinato dal Ph.D Microbiologist P.M. Fratamico. Ha inoltre svolto presso la biblioteca del medesimo Centro di Ricerca una ricerca bibliografica sul ruolo delle biotecnologie applicate alla produzione ed all'igiene degli alimenti.

La Prof.ssa Tiziana Pepe, dal 1 al 20 aprile 2011, ha frequentato l'US Agricultural Department/ Agricultural Research Service/ Eastern Regional Research Center, Microbial Food Safety Unit, Wyndmoor, PA, (USA).

Durante tale periodo la Prof.ssa Tiziana Pepe ha collaborato con la Dott.ssa Pina Fratamico, Research Leader of Molecular Characterization of Foodborne Pathogens, alla stesura di un protocollo analitico basato su tecniche di genetica molecolare e sullo studio del proteoma batterico quale espressione di virulenza. In particolare, la Prof.ssa Tiziana Pepe si è interessata di ceppi di *E. coli* produttori di verocitossine diversi dall'O157:H7 per comprenderne la diffusione, la patogenesi ed il rischio di malattia per l'uomo legato al consumo di alcuni alimenti.

PRINCIPALI FUNZIONI, INCARICHI ACCADEMICI E SCIENTIFICI

- Nel 1999 Componente **Comitato Scientifico** per il coordinamento della sessione poster "Industrie agro-alimentari tecnologie ed igiene degli alimenti" nell'ambito delle Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria dell'Università di Napoli "Federico II".

- Dal 01-11-2001 al 31-10-2005 - **Componente del collegio dei docenti** del corso di **Dottorato di Ricerca** in "Produzione e Sanità degli alimenti di origine animale" dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II".
- Dal 2002 ad oggi - **Componente del collegio dei docenti** presso la **Scuola di Specializzazione** in "Ispezione degli Alimenti di O. A" dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II".
- Dal 01-11-2006 al 31-10-2011- **Componente del collegio dei docenti** del corso di **Dottorato di Ricerca** in "Epidemiologia e Diagnostica Avanzata in Patologia Comparata" dell'Università degli Studi di Teramo consorziato con l'Università degli Studi di Napoli "Federico II".
- Dal 2008 al 2011 – Componente della **Commissione Tirocinio** del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli studi di Napoli, Federico II
- Dal 2009 al 2011 - Segretario dell'Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (AIVI).
- Dal 2010 ad oggi - **Referente per il Dipartimento** di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali per l'implementazione e l'aggiornamento del **catalogo della ricerca U-GOV/ IRIS**.
- Dal 2011 ad oggi - **Direttore del Corso di Perfezionamento** in "Qualità e sicurezza nella ristorazione collettiva commerciale e sociale", presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli studi di Napoli, Federico II. CERICO - Patrocinato dall'ordine dei Tecnologi Alimentari.
- Dal 01-11-2013 al 31-10-2016 - **Componente del collegio dei docenti** del corso di **Dottorato di Ricerca** in "Sanità pubblica e medicina preventiva", Dipartimento di Sanità pubblica dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II".
- Dal 2015 ad oggi – Componente della **Commissione Ricerca ed Internazionalizzazione** del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"
- Dal 2017 ad oggi - **Delegata** dal Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali per la partecipazione alla task force di Ateneo **BIG FED II** (Blue Italian Growth Federico II).
- Dal 2017 ad oggi **Delegata** dal Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali componente del Nucleo di coordinamento del **Centro di Riferimento Regionale per la Sicurezza della Ristorazione Collettiva e delle Produzione Agroalimentari Tradizionali (C.Ri.P.A.T.)**
- Dal 2022 **Direttore della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale** presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"

ATTIVITÀ DIDATTICA

Attività didattica presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II:

- Dal 2000 al 2001 - Affidamento dell'insegnamento "Metodologie e biotecnologie applicate alla produzione ed igiene degli alimenti" (100 h) nell'ambito del C.L. "Biotecnologie Veterinarie" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II".
- Dal 2001 al 2002 - Affidamento dell'insegnamento "Metodologie e biotecnologie applicate alla produzione ed igiene degli alimenti" (100 h) nell'ambito del C.L. "Scienze Biotecnologiche" presso la Facoltà di Biotecnologie dell'Università di Napoli "Federico II".
- Dal 2001 al 2004 - Affidamento a titolo gratuito dell'insegnamento "Metodologie e biotecnologie applicate alla produzione ed igiene degli alimenti" (50 h) nell'ambito del C.L. "Medicina Veterinaria" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II".
- Dal 2001 al 2006 - Affidamento a titolo gratuito dell'insegnamento "Metodologie e biotecnologie applicate alla produzione ed igiene degli alimenti" (50 h) nell'ambito del C.L. "Biotecnologie indirizzo veterinarie" presso la Facoltà di Scienze Biotecnologiche dell'Università di Napoli "Federico II".
- Dal 2002 al 2008 - Affidamento a titolo retribuito dell'insegnamento "Metodologie e biotecnologie applicate alla produzione ed igiene degli alimenti" (50 h) nell'ambito del C.L. "Biotecnologie Veterinarie" presso la Facoltà di Scienze Biotecnologiche dell'Università di Napoli "Federico II".
- Dal 2003 al 2004 - Affidamento gratuito per l'insegnamento "Biochimica e chimica degli additivi e dei residui" (100 h) nell'ambito del C.L. "Medicina Veterinaria" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II".
- Nel 2005 - Affidamento dell'insegnamento "Biotecnologie applicate agli alimenti" (2 CFU) nell'ambito del C.L. interfacoltà in "Tecnologie delle produzioni animali" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II".
- Nel 2005 - Affidamento dell'insegnamento "Biotecnologie applicate alla produzione degli alimenti" (2 CFU) nell'ambito del C.L. Magistrale in "Scienze e Tecnologie delle produzioni animali" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II".
- Dal 2005 al 2008 - Affidamento dell'insegnamento di "Metodologie e biotecnologie applicate alla produzione ed igiene degli alimenti" (40 h) nell'ambito del C.L. Biotecnologie per la Salute, presso la Facoltà di Scienze Biotecnologiche dell'Università di Napoli "Federico II".
- Nel 2007 - Affidamento dell'insegnamento di "Metodologie e biotecnologie avanzate applicate all'igiene degli alimenti di origine animale" (40 h), Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Mediche, Facoltà di Scienze Biotecnologiche, Federico II.
- Nel 2008 - Affidamento dell'insegnamento di "Tecnica conserviera degli alimenti di origine animale" (3CFU) Corso di Laurea in Medicina Veterinaria, Facoltà di Medicina Veterinaria, Federico II.
- Dal 2008 al 2011 - Affidamento dell'insegnamento di "Biotecnologie applicate all'Ispezione degli alimenti di origine animale" (3 CFU), corso di Laurea in Medicina Veterinaria, Facoltà di Medicina Veterinaria, Federico II.

- Nel 2009 - Affidamento dell'insegnamento di "Igiene degli alimenti di origine animale" (48 h), Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Mediche, Facoltà di Scienze Biotecnologiche, Federico II.
- Dal 2010 al 2011 - Affidamento dell'insegnamento di "Analisi di laboratorio degli alimenti di origine animale" C.L. "Biotecnologie Veterinarie" presso la Facoltà di Scienze Biotecnologiche dell'Università di Napoli "Federico II".
- Dal 2010 al 2011 - Affidamento dell'insegnamento di "Biotecnologie applicate alla trasformazione dei prodotti di origine animale" (4 CFU), Facoltà di Scienze e Tecnologie delle Produzioni animali, Federico II.
- Dal 2011 al 2012 - Affidamento dell'insegnamento di "Qualità e Certificazione" (3 CFU), Corso di Laurea Interfacoltà in Tecnologia delle Produzioni animali, Facoltà di Medicina Veterinaria, Federico II.
- Dal 2012 - Affidamento dell'insegnamento di "Igiene e Tecnologia alimentare" (3 CFU) Corso di Laurea Interfacoltà in "Tecnologie delle Produzioni animali", Federico II.
- Dal 2013 - Affidamento dell'insegnamento di "Ristorazione Collettiva" (2 CFU) Corso di Laurea in Medicina Veterinaria, Federico II.
- Dal 2015 ad oggi - Affidamento dell'insegnamento "Microbiologia degli alimenti" (Corso integrato, 3 CFU) Corso di Laurea in Medicina Veterinaria, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, Federico II.
- Dal 2016 al 2019 - Affidamento dell'insegnamento "Produzione post-primaria degli alimenti ed autocontrollo aziendale" (Corso integrato, 3 CFU) Corso di Laurea in "Tecnologie delle Produzioni animali", Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, Federico II.
- Docenze presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro, Facoltà di Medicina e Chirurgia Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie delle produzioni animali":
 - dall'a.a. 2008/2009 al 2009/2010 "Tecnologie Alimentari" (4 CFU)
 - dall'a.a. 2010/2011 al 2011/2012 "Qualità e certificazione degli alimenti di origine animale" (4 CFU).
- Docenze presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II":
 - dall'a.a. 2002/2003 ad oggi "Biotecnologie applicate al controllo degli alimenti" (2 CFU)
 - dall'a.a. 2008/2009 ad oggi "Commercializzazione e somministrazione degli alimenti" (2 CFU)

Attività didattica di web learning

- Dal 2009 ad oggi - Ha organizzato il corso on line di "Biotecnologie Applicate all'Ispezione degli Alimenti di Origine Animale" per la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II", sul portale Federica Web Learning.

Attività didattica extrauniversitaria

- 1999 - Relatrice presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Napoli "Federico II" e presso il Corso

di Perfezionamento in "Igiene del latte e del miele" della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Bari.

- 1999 - Attività di docenza per complessive 70 h nell'ambito del Corso di formazione per "Esperto addetto al controllo della qualità nella filiera agroalimentare" organizzato dall'Ente Privato denominato Associazione.
- CFUI tec-train in precedenza e, successivamente, Essenia-UEPT - Programma Operativo 1994/99 MURST "Ricerca, Sviluppo Tecnologico ed Alta Formazione" Sottoprogramma 1 - Misura 1 - Alta Formazione.
- 1999 - incarico di docenza (18 h) nell'ambito del Corso "Neo-imprenditori Artigiani del Comparto Agro-Alimentare" Programma Emergenza Occupazionale Sud organizzato dall'Ente Privato V.I.L.A. s.r.l., presso le sedi di Salerno, Manocalzati (AV) e Vallo della Lucania (SA).
- 2000 - Attività di docenza (20 h) nell'ambito del progetto "P.O.M. Sviluppo locale - Patti Territoriali per l'Occupazione" - Sottoprogramma n.1 - "P.T.O. dell'Agro Nocerino Sarnese" Corso per "Tecnici delle Preparazioni Alimentari".
- 2002 - Attività di docenza (12 h) nell'ambito del Corso "Neo-imprenditori Artigiani del Comparto Agro-Alimentare" Programma Emergenza Occupazionale Sud organizzato dall'Ente Privato V.I.L.A. s.r.l., presso la sede di Salerno.
- Dal 2005 al 2019 - Attività seminariali riguardanti gli aspetti di sicurezza, igiene e normativa degli alimenti di origine animale nell'ambito dei programmi di aggiornamento con accreditamento ECM presso:
 - ASL della provincia di Napoli, Salerno, Caserta, Avellino e Matera;
 - ARPA Campania;
 - Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI).

ATTIVITA' DI RICERCA

La Prof.ssa Tiziana Pepe si è interessata allo svolgimento di ricerche attinenti:

- a) la conservabilità in atmosfera modificata di preparazioni alimentari a base di carne bovina;
- b) la valutazione ispettiva delle carcasse bovine;
- c) gli aspetti igienico-sanitari della commercializzazione di selvaggina e di specie ittiche;
- d) l'isolamento e la caratterizzazione di *Listeria monocytogenes* in numerose preparazioni alimentari;
- e) la ricerca della *Salmonella senftenberg* in formaggi a pasta filata;
- f) la conservabilità di preparazioni alimentari tipo REPFED;
- g) i controlli sanitari nella filiera di produzione dei formaggi a pasta filata;
- h) l'identificazione mediante PCR di sierotipi patogeni di *Salmonelle* e di *Escherichia coli*, con particolare riferimento al ceppo O157:H7, in diverse matrici alimentari;
- i) l'identificazione mediante PCR di specie ittiche in prodotti alimentari preparati e trasformati.
- l) l'identificazione di Norovirus mediante PCR Real time in molluschi bivalve.
- m) il sequenziamento, lo studio e la comparazione del genoma mitocondriale di specie ittiche appartenenti alla famiglia degli Sparidi al fine di identificare nuovi markers molecolari specie-specifici utili all'identificazione di specie in prodotti ittici preparati e trasformati.
- n) la ricerca di nuovi antimicrobici naturali utili a garantire la sicurezza alimentare.

In occasione delle Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II", tenutesi a Napoli, 19-21 giugno

1997, il poster "Ricerca di *Listeria monocytogenes* in varie matrici alimentari" è stato premiato per i contenuti dal Comitato Scientifico.

Le comunicazioni orali "Ricerca di *E. coli* O157:H7 in carcasse ovine", "Risultati preliminari di un programma di qualità globale per le carni bovine", "Applicazione della PCR *multiplex* per l'identificazione di *Escherichia coli* O157:H7 in *Mytilus galloprovincialis*", e "Applicazione della PCR per il riconoscimento di specie in prodotti preparati e trasformati della pesca. Nota I" presentate ai convegni annuali S.I.S.Vet. degli anni 1998-2000 sono state selezionate dal Comitato Scientifico per la pubblicazione su "*S.I.S.Vet. Annual Meeting Selected Abstract*".

Direzione o partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca caratterizzato da collaborazioni a livello nazionale o internazionale

- dal 01-05-1998 ad oggi

Direzione e partecipazione alle attività di ricerca del Dr. Pina M. Fratamico, Research Leader of Molecular Characterization of Foodborne Pathogens, Eastern Regional Research Center, Agricultural Research Service, USDA (United States Department of Agriculture), Wyndmoor, Pennsylvania, USA. Le attività di ricerca riguardano le applicazioni delle biotecnologie all'igiene degli alimenti di origine animale, sono state oggetto di tesi di dottorato e hanno prodotto le seguenti pubblicazioni su riviste internazionali, come riportato nella sezione relativa alle pubblicazioni scientifiche:

A multiplex polymerase chain reaction assay for rapid detection and identification of *Escherichia coli* O157:H7 in foods and bovine feces; Detection of *Campylobacter* from poultry carcasses skin samples at slaughter in Southern Italy; Proteomic analysis for the identification of *Thunnus* genus three species.

The complete DNA sequence and analysis of the virulence plasmid and of five additional plasmids carried by Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O26:H11 strain H30;

Construction of *Listeria monocytogenes* Mutants with In-Frame Deletions in Putative ATP-Binding Cassette (ABC) Transporters and Analysis of Their Growth under Stress Conditions;

Construction of *Listeria monocytogenes* mutants with in-frame deletions in the phosphotransferase transport system (PTS) and analysis of their growth under stress conditions; DNA sequencing and analysis of the major Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and *Salmonella* spp in raw beef; Characterization of Shiga Toxin Subtypes and Virulence Genes in Porcine Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli*.

- dal 01-05-2003 al 01-12-2014

Direzione e partecipazione alle attività di ricerca del Dr. Saloua Sadok, Institut National des Sciences et Technologies de la Mer, Tunisia.

Le attività di ricerca hanno riguardato lo studio della shelf life nei prodotti della pesca e hanno prodotto le seguenti pubblicazioni: "Development of biogenic amines and peroxide values in swordfish (*Xiphias Gladius* L.) steaks: the combined effects of vacuum packaging and rosmarinus treatment"; "Swordfish steaks vacuum-packed with *Rosmarinus officinalis*".

- dal 01-10-2003 al 01-12-2007

Partecipazione alle attività di ricerca del Prof. J. M. Bautista, Departamento de "Bioquímica y Biología Molecular IV, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense" Madrid, Spagna.

Le attività di ricerca hanno riguardato la messa a punto di un metodo di PCR real-time per l'identificazione di specie in prodotti della pesca e hanno prodotto le seguenti pubblicazioni: Mitochondrial cytochrome b DNA sequence variations: an approach to fish species identification in processed fish products; Multiplex-PCR method for use in Real-Time PCR for

identification of fish fillets from grouper (*Epinephelus* spp. and *Mycteroperca* spp.) and common substitute species; Fish species identification in surimi-based products.

- dal 20-01-2006 al 20-12-2008

Partecipazione alle attività di ricerca del Dr. Geraldine Duffy, "Teagasc", Ashtown Food Research Centre, Department of Food Safety, Dublin, Ireland.

Le attività di ricerca sono state oggetto delle seguenti tesi di dottorato:

- Elaborazione di un protocollo di PCR-Real Time per l'identificazione di specie nella Mozzarella di Bufala Campana; Elaborazione di un protocollo di PCR-Real Time per la ricerca di *Campylobacter* spp;
- Influenza di alcuni fattori nel trasferimento del gene VT-2 da ceppi di *Escherichia coli* produttori di verocitossina a ceppi di *Escherichia coli* non patogeni.

- dal 01-01-2007 a oggi

Direzione e partecipazione alle attività di ricerca della Prof.ssa Angela Amoresano, Dipartimento di Scienze Chimiche, Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Le attività di ricerca riguardano l'analisi proteomica per l'identificazione di specie appartenenti al genere *Thunnus*, sono state oggetto di tesi di dottorato, hanno prodotto la stesura di un capitolo sul libro *Proteomic Applications in Biology* Edited by Dr. Joshua Heazlewood, titolo "Differentiation of Four Tuna Species by Two-Dimensional Electrophoresis and Mass Spectrometric Analysis" e hanno prodotto le seguenti pubblicazioni:
Mass spectrometric analysis for the identification of *Thunnus* genus four species;
Differentiation of four tuna species by two-dimensional electrophoresis and mass spectrometric analysis.

- dal 01-11-2007 a oggi

Direzione e partecipazione alle attività di ricerca dei Dr. Luciana Croci e Dr. Elisabetta Suffredini,

Department of Food Safety and Veterinary Public Health, Istituto Superiore di Sanità, Roma.

Le attività di ricerca hanno consentito la validazione di un protocollo Real Time PCR per l'identificazione di Norovirus in molluschi bivalve (Nota della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione del 24/11/2009).

Progetti di ricerca: Monitoring of viral contamination in shellfish harvested from production areas of Naples district; Le attività di ricerca sono state oggetto di tesi di dottorato e hanno prodotto le seguenti pubblicazioni: Applicazione di un protocollo One-step real time RT-PCR per l'identificazione di Norovirus in molluschi bivalve raccolti e commercializzati nella regione Campania; Norovirus monitoring in bivalve molluscs harvested and commercialized in southern Italy; Quantitative and qualitative assessment of viral contamination in bivalve mollusc harvested in Italy, Norovirus detection in shellfish using two Real-Time RT-PCR methods.

- dal 01-01-2010 al 01-12-2013

Partecipazione alle attività di ricerca di Dr. Françoise S. Le Guyader, IFREMER - EMP/MIC-LNR Laboratoire Microbiologie - Centre de Nantes, France.

Le attività di ricerca sono state oggetto di tesi di dottorato e hanno prodotto le seguenti pubblicazioni: Chronic or accidental exposure of oysters to norovirus: is there any difference in contamination?

- dal 01-11-2015 a oggi

Partecipazione alle attività di ricerca di Dr. Paolo Sordino, Stazione Zoologica Anton Dohrn - Sezione di Biologia ed Evoluzione Organismi Marini, Napoli.

Le attività di ricerca saranno oggetto di tesi del dottorato in corso "Genomic characterization of commercially valuable marine resources from FAO areas to typify marine resources from the Gulf of Naples" e sono state oggetto di comunicazione a convegno nazionale AIVI (Associazione Italiana Veterinari Igienisti) "Analisi di un frammento del citocromo B di *Engraulis encrasicolus*: risultati preliminari" e numerose pubblicazioni internazionali così come riportato nella sezione relativa alle pubblicazioni.

Produzione Scientifica

La produzione scientifica a diffusione internazionale è documentata da

- **49** pubblicazioni *in extenso* di cui **N. 24 in Q1**, N. 6 in Q2, N.4 in Q3, n.15 in Q4
- 4 contributi in volume.

(elenco completo delle pubblicazioni in allegato)

Attribuzione di incarichi di ricerca presso istituti di ricerca, esteri e internazionali, di alta qualificazione

United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service,
North Atlantic Area, Eastern Regional Research Center (ERRC), Wyndmoor,
Pennsylvania, USA
Dal: 05/1998 al: 07/1998

United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service,
North Atlantic Area, Eastern Regional Research Center (ERRC), Wyndmoor,
Pennsylvania, USA
Dal: 08/2000 al: 09/2000

United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service,
North Atlantic Area, Eastern Regional Research Center (ERRC), Wyndmoor,
Pennsylvania, USA
Dal: 04/2011 al: 05/2011

Editorial Board per Journal of Veterinary Medicine (Hidawi).

Attività di Referee per riviste internazionali e volumi periodici

1. Food Control
2. Journal of Food Protection
3. Journal of Agricultural Food Chemistry
4. International Journal of Food Microbiology
5. Food Chemistry

Napoli, 29 giugno 2020

Prof. Dr. Tiziana Pepe



Allegato

Elenco delle pubblicazioni

Contributi su riviste

1. Santoro A., Sarli T.A., Murru N., **Pepe T.** e Cortesi M.L. (1994). Conservabilità di carni macinate bovine in atmosfera modificata. *Industrie Alimentari*, XXXIII (1994) febbraio, 135-140. (ISSN: 0019-901X) **Q2**
2. Cortesi M.L., Sarli T.A., Santoro A., Murru N. and **Pepe T.** (1997). Distribution and behavior of *Listeria monocytogenes* in three lots of naturally contaminated vacuum-packed smoked salmon stored at 2° and 10°C. *International Journal of Food Microbiology*, 37: 209-214. (ISSN: 0168-1605) **Q1**
3. Cortesi M.L., Citro A., Sarli T., Santoro A., Murru N., **Pepe T.** and Dell'Orfano G. (1998). Behaviour of *Salmonella senftenberg* during manufacture of buffalo mozzarella cheese. *Sciences des Aliments*, 18, 437-444. (ISSN: 0240-8813) **Q3**
4. Fratamico P.M., Bagi L.K. and **Pepe T.** (2000). A multiplex polymerase chain reaction assay for rapid detection and identification of *Escherichia coli* O157:H7 in foods and bovine feces. *Journal of Food Protection*, 63, 1032-1037. (ISSN: 0362-028X) **Q1**
5. Anastasio A., Mercogliano R., Vollano L., **Pepe T.**, Cortesi M.L. (2004). Levels of benzo[a]pyrene (BaP) in “mozzarella di bufala campana” cheese smoked according to different procedures. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 52:4452-4455. (ISSN: 0021-8561) **Q1**
6. Menna F.L., Matteoli G., Fontanella M., Cuomo A., De Paola A., **Pepe T.**, Di Marco I., Dipineto L. (2005). Prevalence of *Campylobacter jejuni* in poultry breeder flocks. *Italian Journal Animal Sciences*, 4:269-271. (ISSN: 1828-051X) **Q4**
7. **Pepe T.**, M. Trotta, I. Di Marco, P. Cennamo, A. Anastasio, Cortesi M.L. (2005). Mitochondrial cytochrome b DNA sequence variations: an approach to fish species identification in processed fish products. *Journal of Food Protection*, 68: 421-425. (ISSN: 0362-028X) **Q1**

8. Trotta M., Schönhut S., **Pepe T.**, M.L. Cortesi, Puyet A., Bautista J.M. (2005). Multiplex-PCR method for use in Real-Time PCR for identification of fish fillets from grouper (*Epinephelus* spp. and *Mycteroperca* spp.) and common substitute species. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53: 2039-2045. (ISSN: 0021-8561) **Q1**
9. **Pepe T.**, Trotta M., Di Marco I., Anastasio A., Bautista J.M., Cortesi M.L. (2007). Fish species identification in surimi-based products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55:3681-3685. (ISSN: 0021-8561) **Q1**
10. Neglia G., Zicarelli L., Di Palo R., Picillo E., Attanasio L., Boccia L., Gasparri B., De Rosa A., **Pepe T.**, Gravino A.E., Iovane G., Buonavoglia C., Manna L. (2007). Brucella DNA is not detected in in-vitro produced embryos derived from ovaries of naturally infected buffaloes. *Italian Journal Animal Sciences*, 6 (suppl. 2): 900-903. (ISSN: 1828-051X) **Q4**
11. **Pepe T.**, De Dominicis R., Esposito G., Ventrone I., Fratamico P.M., Cortesi M.L. (2009). Detection of *Campylobacter* from poultry carcasses skin samples at slaughter in Southern Italy. *Journal of Food Protection*, 72, 8, 1718-1721 **Q1**
12. **Pepe T.**, Ceruso M., Carpentieri A., Ventrone I., Amoresano A., Anastasio A. (2010) "Proteomic analysis for the identification of Thunnus genus three species" *Vet Res Commun*, 34 (Suppl 1): S153-S155 **Q2**
13. Anastasio A., Draisci R., **Pepe T.**, Mercogliano R., Deli Quadri F., Luppi G., Cortesi M.L. (2010) Development of biogenic amines during the ripening of Italian dry sausages. *Journal of Food Protection*, 1,73, 114-118 **Q1**
14. Fratamico PM, Yan X, Caprioli A, Esposito G, Needleman DS, **Pepe T.**, Tozzoli R, Cortesi ML, Morabito S. (2011) "The complete DNA sequence and analysis of the virulence plasmid and of five additional plasmids carried by Shiga toxin-producing Escherichia coli O26:H11 strain H30". *Int J Med Microbiol*. 2011 Mar;301(3):192-203. **Q1**
15. Suffredini E, **Pepe T.**, Ventrone I, Croci L. (2011) "Norovirus detection in shellfish using two Real-Time RT-PCR methods. *New Microbiol*. 2011 Jan; 34(1):9-16. **Q2**
16. **Pepe Tiziana**, Ventrone Iole, Suffredini Elisabetta, Ceruso Marina, Croci Luciana, Anastasio Aniello and Cortesi Maria Luisa. "Norovirus monitoring in bivalve molluscs harvested and commercialized in southern Italy" (2012). *Journal of Food Protection*, 2012 May;75(5):976-81. doi: 10.4315/0362-028X.JFP-11-424. **Q1**
17. I. Ventrone, J. Schaeffer, J. Ollivier, S. Parnaudeau, **T. Pepe**, J. Le Pendu, FS. Le Guyader. (2013). Chronic or accidental exposure of oysters to norovirus: is there any difference in contamination? *JOURNAL OF FOOD PROTECTION*, vol. 76, p. 505-509, ISSN: 0362-028X, doi: 10.4315/0362-028X.JFP-12-296. **Q1**

18. Yanhong Liu, Marina Ceruso, Nereus W. Gunther IV1, **Tiziana Pepe**, Maria Luisa Cortesi Pina Fratamico (2012). "Construction of *Listeria monocytogenes* Mutants with In-Frame Deletions in Putative ATP-Binding Cassette (ABC) Transporters and Analysis of Their Growth under Stress Conditions". *JOURNAL OF MICROBIAL & BIOCHEMICAL TECHNOLOGY*, p. 141-146, ISSN: 1948-5948/2013 **Q3 (IF 3.15)**
19. Marrone, R., Smaldone, G., **Pepe, T.**, Mercogliano, R., De Felice, A., Anastasio, A. Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHS) in seafoods caught in corigliano calabro gulf (CS, Italy) (2012) *Italian Journal of Food Safety*, 1 (3), pp. 41-46. doi: 10.4081/ijfs.2012.3.41 **No quartile**
20. Yanhong Liu, Marina Ceruso, Yuji Jiang, Atin R. Datta, Strain E, **Tiziana Pepe**, Aniello Anastasio, Pina Fratamico (2013) "Construction of *Listeria monocytogenes* mutants with in-frame deletions in the phosphotransferase transport system (PTS) and analysis of their growth under stress conditions". *Journal of Food Science*, 2013 Sep;78(9):M1392-8. **Q1**
21. Marina Ceruso, Pina Fratamico, Claudia Chirollo, Rosanna Tagliatalata, Maria Luisa Cortesi, **Tiziana Pepe** (2013) "Construction of deletion mutants in the phosphotransferase transport system and adenosine triphosphatebinding cassette transporters in *Listeria monocytogenes* and analysis of their growth under different stress conditions". *Italian Journal of Food Safety*, 2013; 2:e38, 137-139. **Q4**
22. Claudia Chirollo, **Tiziana Pepe**, Marina Ceruso, Rosanna Tagliatalata, Giorgio Smaldone, Martin Danaher, Riona Sayers, Yris Bloemhoff (2013) Research of nitroxylnil residues in bovine milk following a single administration in the dry period by ultra-performance liquid chromatography tandem mass spectrometry. *Italian Journal of Food Safety*. 2013 2: e43, 156-159. **Q4**
23. Russo R, Lo Voi A, De Simone A, Serpe Fp, Anastasio A, **Pepe T**, Cacace D, Severino L (2013). Heavy Metals in Canned Tuna from Italian Markets. *Journal of Food Protection*, vol. 76, p. 355-359, ISSN: 0362-028X, doi: 10.4315/0362-028X.JFP-12-346 **Q1**
24. Elisabetta Suffredini, Luigi Lanni, Giuseppe Arcangeli, **Tiziana Pepe**, Rina Mazzette, Gianni Ciccaglione, Luciana Croci (2014). Quantitative and qualitative assessment of viral contamination in bivalve mollusc harvested in Italy. *International Journal of Food Microbiology*. 184:21-6 (doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.02.026). **Q1**
25. C. Chirollo, A. Radovnikovic, V. Veneziano, R. Marrone, **T. Pepe**, M. Danaher, A. Anastasio. (2014). Persistence of alphacypermethrin residues in milk of lactating donkeys (*equus asinus*) using ultra high-performance liquid chromatography tandem mass spectrometry. *Food Additives and Contaminants – Part A*. 31(7):1205-11. doi: 10.1080/19440049 **Q1**

26. A. Anastasio, R. Marrone, C. Chirollo, G. Smaldone, M. Attouchi, P. Adamo, S. Sadok, **T. Pepe** (2014). Swordfish steaks vacuum-packed with *Rosmarinus officinalis*. *Italian Journal of Food Science*, n.4 Vol 26, pp 390-397, ISSN: 1120-1770 **Q4**
27. Raffaele Marrone, Anna Balestrieri, **Tiziana Pepe**, Lucia Vollano, Nicoletta Murru, Michael J. D'Occhio, Aniello Anastasio. (2014) Physicochemical composition, fatty acid profile and cholesterol content of Pecorino Carmasciano cheese, a traditional Italian dairy product, *Journal of Food Composition and Analysis*, 36(1-2): 85-89 (ISSN 0889-1575) **Q1**
28. Marina Ceruso, Pina Fratamico, Claudia Chirollo, Rosanna Tagliatela, Maria Luisa Cortesi, **Tiziana Pepe**. (2014) The capacity of *Listeria monocytogenes* mutants with in-frame deletions in putative ATP-binding cassette transporters to form biofilms and comparison with the wild type. *Italian Journal of Food Safety* 2014, 3:1657, 27-28. **Q4**
29. Marina Ceruso, Claudia Chirollo, Federica Boccia, Giorgio Smaldone, Raffaele Marrone, **Tiziana Pepe** (2015). Evaluation and comparison of four protein extraction protocols for mono and two-dimensional electrophoresis in *Mytilus galloprovincialis*. *Italian Journal of Food Safety* 2015, 4:4534, 179-181. **Q3**
30. Baranzoni, G.M., Fratamico, P.M., Gangiredla, J., Patel, I., Bagi, L.K., Delannoy, S., Fach, P., Boccia, F., Anastasio, A., Pepe, T. (2016) Characterization of shiga toxin subtypes and virulence genes in porcine shiga toxin-producing *Escherichia coli*. *Front Microbiol.* 2016 Apr 21; 7:574. doi: 10.3389/fmicb.2016.00574. **Q1**
31. Baranzoni GM, Fratamico PM, Boccia F, Bagi LK, Kim GH, Anastasio A, **Pepe T.** (2017) Evaluation of the performance of the IQ-Check kits and the USDA Microbiology Laboratory Guidebook methods for detection of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and STEC and *Salmonella* simultaneously in ground beef. *J Appl Microbiol.* 122(3):809-816. doi: 10.1111/jam.13380. **Q2**
32. Mercogliano, R., Santonicola, S., Murru, N., Paciello, O., Pagano, T.B., Peruzu, M.F., **Pepe, T.**, Anastasio, A., Cortesi, M.L. (2017) Study on the effects of electrical stunning parameters for broilers on biochemical and histological markers of stress and meat quality, *Animal Production Science*, Volume 57, Issue 6, 2017, Pages 1144-1148 **Q2**
33. Celestina Mascolo, Marina Ceruso, Paolo Sordino, Giuseppe Palma, Aniello Anastasio, **Tiziana Pepe** (2017). Development of a Method to Extract and Amplify the Complete Mitogenome of Some Sparidae Species. *Italian Journal of Food Safety* 6(2):6154-75 **Q3**
34. Marina Ceruso, Celestina Mascolo, Giuseppe Palma, Aniello Anastasio, **Tiziana Pepe** & Paolo Sordino (2018). The complete mitochondrial genome of the common dentex, *Dentex dentex* (perciformes: Sparidae), *Mitochondrial DNA Part B*, 3:1, 391-392, DOI: 10.1080/23802359.2018.1450675 **Q4**
35. Celestina Mascolo, Marina Ceruso, Giuseppe Palma, Aniello Anastasio, Paolo Sordino &

- Tiziana Pepe** (2018). The complete mitochondrial genome of the axillary seabream, *Pagellus acarne* (Perciformes: Sparidae), Mitochondrial DNA Part B, 3:1, 434-435, DOI: 10.1080/23802359.2018.1450674 **Q4**
36. Celestina Mascolo, Marina Ceruso, Giuseppe Palma, Aniello Anastasio, **Tiziana Pepe** and Paolo Sordino (2018). The complete mitochondrial genome of the Pink dentex *Dentex gibbosus* (Perciformes: Sparidae) Mitochondrial DNA Part B, 3:2, 525-526, DOI:10.1080/23802359.2018.1467230 **Q4**
37. Marina Ceruso, Celestina Mascolo, Elijah K. Lowe, Giuseppe Palma, Aniello Anastasio, Paolo Sordino and **Tiziana Pepe** (2018) The complete mitochondrial genome of the common pandora *Pagellus erythrinus* (Perciformes: Sparidae), Mitochondrial DNA Part B, 3:2, 624-625, DOI: 10.1080/23802359.2018.1467235 **Q4**
38. Claudia Chirollo, Marina Ceruso, **Tiziana Pepe**, Antonio Vassallo, Raffaele Marrone, Lorella Severino & Aniello Anastasio (2018) Levels and congeners distribution of dioxins, furans and dioxin-like PCBs in buffaloes adipose tissues sampled *in vivo* and milk, *CyTA – Journal of Food*, 16:1, 1109-1114, DOI: 10.1080/19476337.2018.1531938 **Q1**
39. Rotundo, L., Boccia, F., Fratamico, P.M., Xu, A., Sommers, C.H., Liu, Y., Bono, J.L., **Pepe, T.** (2018) Draft Genome Sequences of Seven Strains of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* O111 with Variation in Their Sensitivity to Novobiocin, *Microbiology Resource Announcements*, Volume 7, Issue 10, 13 September 2018 **Q4**
40. Celestina Mascolo, Marina Ceruso, Claudia Chirollo, Giuseppe Palma, Aniello Anastasio, Paolo Sordino and **Tiziana Pepe** (2019). The complete mitochondrial genome of the Angolan dentex *Dentex angolensis* (Perciformes: Sparidae), Mitochondrial DNA Part B 4:1, 1245-1246. **Q4**
41. Marina Ceruso, Celestina Mascolo, Aniello Anastasio, **Tiziana Pepe** and Paolo Sordino (2019). Frauds and fish species authentication: Study of the complete mitochondrial genome of some Sparidae to provide specific barcode markers, *Food Control*, 103:36-47, <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.03.028> **Q1**
42. Celestina Mascolo, Marina Ceruso, Paolo Sordino, Giuseppe Palma, Aniello Anastasio, and **Tiziana Pepe** (2019). Comparison of mitochondrial DNA enrichment and sequencing methods from fish tissue, *Food Chemistry*, 294:333-338. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.05.026> **Q1**
43. Fusco, G.; Anastasio, A.; Kingsley, D.H.; Amoroso, M.G.; **Pepe, T.**; Fratamico, P.M.; Cioffi, B.; Rossi, R.; La Rosa, G.; Boccia, F. Detection of Hepatitis A Virus and Other Enteric Viruses in Shellfish Collected in the Gulf of Naples, Italy. *Int. J. Environ. Res. Public Health* 2019, 16, 2588. **Q2**

44. Marina Ceruso, Iolanda Venuti, David Osca, Luigi Caputi, Aniello Anastasio, Fabio Crocetta, Paolo Sordino & **Tiziana Pepe** (2020) The complete mitochondrial genome of the sharpsnout seabream *Diplodus puntazzo* (Perciformes: Sparidae), Mitochondrial DNA Part B, 5:3, 2379-2381, DOI: 10.1080/23802359.2020.1775509 **Q4**
45. Ceruso, M.; Clement, J.A.; Todd, M.J.; Zhang, F.; Huang, Z.; Anastasio, A.; **Pepe, T.**; Liu, Y. The Inhibitory Effect of Plant Extracts on Growth of the Foodborne Pathogen, *Listeria monocytogenes*. *Antibiotics* 2020, 9, 319 **Q1**
46. Ceruso, M., Venuti, I., Osca, D., Caputi, L., Anastasio, A., Crocetta, F., Sordino, P., **Pepe, T.** (2020). The complete mitochondrial genome of the sharpsnout seabream *Diplodus puntazzo* (Perciformes: Sparidae). *Mitochondrial DNA Part B*, 5(3), 2379-2381 **Q4**
47. Ceruso, M., Mascolo, C., De Luca, P., Venuti, I., Smaldone, G., Biffali, E., Anastasio, A., **Pepe, T.**, Sordino, P. (2020). A rapid method for the identification of fresh and processed *Pagellus erythrinus* species against frauds. *Foods*, 9(10), 1397. **Q1**
48. Ceruso, M., Mascolo, C., De Luca, P., Venuti, I., Biffali, E., Ambrosio, R. L., Smaldone, G., Sordino, P., **Pepe, T.** (2021). *Dentex dentex* frauds: Establishment of a new DNA barcoding marker. *Foods*, 10(3), 580 **Q1**
49. Ceruso, M., Liu, Y., Gunther IV, N. W., **Pepe, T.**, Anastasio, A., Qi, P. X., M. Tomasula, P., Renye Jr, J. A. (2021). Anti-listerial activity of thermophilin 110 and pediocin in fermented milk and whey. *Food Control*, 125, 107941 **Q1**
50. Venuti, I., Ceruso, M., Palma, G., Smaldone, G., & Pepe, T. (2021). DNA barcoding and nutritional analysis as a tool for promoting the market of inland fish species. *Italian Journal of Food Safety*, 10(3).

Contributi su riviste (senza IF)

1. Santoro A., Murru N., **Pepe T.** e Cortesi M.L. (1994). Carni bovine macinate e preparazioni di carni bovine macinate confezionate in atmosfera modificata: conservabilità e caratteristiche igienico-sanitarie. *Veterinaria Italiana*, 13, 31-35. (ISSN: 0505-401X).
2. Santoro A., Sarli T.A., Murru N., **Pepe T.**, Miranda E. e Cortesi M.L. (1996). Controlli su tre lotti di salmone affumicato confezionato sottovuoto nel corso dello stoccaggio a +2° e +10°C. *Il Pesce*, 1/96, 77-83. (ISSN: 0394-2929)

3. Santoro A., Sarli T.A., Murru N., **Pepe T.**, Dell'Orfano G. and Cortesi M.L. (1998). Hygienic-sanitary checks in dairy plants during manufacturing of mozzarella cheese. *Bubalus bubalis*, 1/98, 63-70.
4. M.L. Cortesi, **T. Pepe** (2008) Carni e pollame: controllo di *Campylobacter* spp. Laboratorio 2000, 6 settembre 2008, anno 22, 58-62.
5. Claudia Chirollo, **Tiziana Pepe**, Marina Ceruso, Rosanna Taglialatela, Giorgio Smaldone, Martin Danaher, Riona Sayers, Yris Bloemhoff (2013) Research of nitroxynil residues in bovine milk following a single administration in the dry period by ultra-performance liquid chromatography tandem mass spectrometry. Italian Journal of Food Safety. 2013 2: e43, 156-159.
6. Marina Ceruso, Pina Fratamico, Claudia Chirollo, Rosanna Taglialatela, Maria Luisa Cortesi, **Tiziana Pepe**. (2014) The capacity of *Listeria monocytogenes* mutants with in-frame deletions in putative ATP-binding cassette transporters to form biofilms and comparison with the wild type. Italian Journal of Food Safety 2014, 3:1657, 27-28
7. Marina Ceruso, Claudia Chirollo, Federica Boccia, Giorgio Smaldone, Raffaele Marrone, **Tiziana Pepe** (2015). Evaluation and comparison of four protein extraction protocols for mono and two-dimensional electrophoresis in *Mytilus galloprovincialis*. Italian Journal of Food Safety 2015, 4:4534, 179-181.
8. Mascolo C, Ceruso M, Sordino P, Palma G, Anastasio A, Pepe T. (2017) Development of a Method to Extract and Amplify the Complete Mitogenome of Some Sparidae Species. Ital J Food Saf. 6(2):6154. doi: 10.4081/ijfs.2017.6154.

Contributi in volume

1. Sarli T. A., Santoro A., **Pepe T.**, Murru N., Cortesi M.L. (1996). Conservabilità di piatti pronti cotti o trattati termicamente sottovuoto. In: S. Porretta. Ricerche ed innovazioni nell'industria alimentare. vol. II, p. 120-124, Chiriotti Editore
2. **Tiziana Pepe**, Marina Ceruso, Andrea Carpentieri, Iole Ventrone, Angela Amoresano, Aniello Anastasio and Maria Luisa Cortesi. (2011) "Differentiation of four tuna species by two-dimensional electrophoresis and mass spectrometric analysis" Proteomics - Applications in Biology, International book, ISBN 9799533076941, January 2012, pp. 191-208

3. Marina Ceruso, Raffaele Marrone, Tiziana Pepe. (2018). Ispezione e controllo delle carni fresche - Pericoli igienico-sanitari da consumo di carni fresche e derivati. In "Ispezione degli alimenti", Ed. Point Veterinaire Italie
4. Raffaele Marrone, Marina Ceruso, Tiziana Pepe. (2018). Ispezione di carni sezionate, preparate e trasformate - Le frodi nel comparto delle carne fresche, preparate e trasformati. In "Ispezione degli alimenti", Ed. Point Veterinaire Italie

Contributi in Atti di Convegno (Proceeding)

1. Santoro A., Murru N., **Pepe T.** e Cortesi M.L. (1994).
Presenza di *Listeria monocytogenes* in salmone affumicato sottovuoto conservato a due diverse temperature. *Atti XLVIII Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Giardini Naxos (ME), 30 settembre-1° ottobre 1994, 839-843.
2. Santoro A, Murru N., Sarli T.A., **Pepe T.** (1995).
Preparazioni gastronomiche a base di prodotti ittici: controllo organolettico e igienico-sanitario. In: XLIX Conv. Naz. S.I.S.Vet. Salsomaggiore Terme (PR) 27-30 settembre 1995. Salsomaggiore Terme (PR), 27-30 settembre 1995, p. 119.
3. Sarli T.A., Santoro A., **Pepe T.**, Murru N., Cortesi M.L. (1995).
Conservabilità di piatti pronti cotti o trattati termicamente sottovuoto. 2° Congresso Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Cernobbio (CO), 21-22 settembre 1995, p. 120-124.
4. Sarli T, **Pepe T.**, Santoro A., Murru N., Cortesi M.L. (1995).
Carni di selvaggina fresche e variamente preparate: considerazioni igienico-sanitarie. XLIX Conv. Naz. S.I.S.Vet. Salsomaggiore Terme (PR) 27-30 settembre 1995. Salsomaggiore Terme (PR), 27-30 settembre 1995, p. 114.
5. Santoro A., Sarli T.A., Murru N., **Pepe T.** e Cortesi M.L. (1996).
Valutazioni ispettive e controlli microbiologici di quarti bovini e di automezzi nella fase del trasporto. *Atti VI Conv. Naz. A.I.V.I.*, Tirrenia (PI) 24 e 25 Maggio 1996, 241-247.
6. Sarli T.A., Santoro A., Murru N., **Pepe T.** e Cortesi M.L. (1996).
Caratteristiche organolettiche e microbiologiche di trance e filetti di pesce fresco venduti al dettaglio. *Atti L Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Perugia, 25-28 settembre 1996, 183-184.
7. Murru N, Santoro A., Sarli T.A., **Pepe T.**, Cortesi M.L. (1997).
Ricerca di *Listeria monocytogenes* in varie matrici alimentari. In: Giornate Scientifiche della Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria 19/20/21 giugno 1997. Napoli, 19-21 giugno 1997, p. 65.

- 8. Pepe T**, Sarli T.A., Santoro A., Murru N., Cortesi M.L. (1997).
Conservabilità di prodotti cotti sottovuoto. In: Giornate Scientifiche della Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria 19/20/21 giugno 1997. Napoli, 19-21 giugno 1997, p. 69.
- 9.** Sarli T.A., Santoro A., Murru N., **Pepe T.**, Dell'Orfano G. e Cortesi M.L. (1997).
Controlli sanitari su linee di lavorazione del formaggio a pasta filata. *Atti LI Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Bologna 16-19 settembre 1997, 691-692.
- 10.** Cortesi M.L., Citro A., Sarli T.A., Santoro A., Murru N., **Pepe T.** and Dell'Orfano G. (1997).
Behaviour of *Salmonella senftenberg* during manufacture of buffalo mozzarella cheese: preliminary research. *Proc. 5th World Buffalo Congress*, Caserta, Italy, 13-16 october 1997, 266-271.
- 11. Pepe T.**, Di Finizio A., Sarli T.A., Cortesi M.L. (1998).
Ricerca di *E. coli* O157:H7 in carcasse ovine. *Atti LII Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Silvi Marina (TE) 17-19 settembre 1998, 373-374.
- 12.** Anastasio A., Vollano L., **Pepe T.**, Visciano P. e Cortesi M.L. (1998).
Risultati preliminari di un programma di qualità globale per le carni bovine. *Atti LII Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Silvi Marina (TE) 17-19 settembre 1998, 369-370.
- 13. Pepe T.** Di Finizio A., Vollano L. e Anastasio A. (1998).
Ricerca di *E. coli* ed *E. coli* O157:H7 in alcuni prodotti a base di latte. *Atti VIII Conv. Naz. A.I.V.I.*, Sorrento (NA) 23-25 ottobre 1998, 281-284.
- 14.** Allegretto C., **Pepe T.**, Santoro A.M. e Sarli T.A. (1998).
Sorveglianza sanitaria delle mense del presidio veterinario di Teramo. *Atti VIII Conv. Naz. A.I.V.I.*, Sorrento (NA) 23-25 ottobre 1998, 239-242.
- 15.** Sarli T.A., Santoro A., **Pepe T.** e Murru N. (1998).
Controlli ispettivi su prodotti di rosticceria. *Atti VIII Conv. Naz. A.I.V.I.*, Sorrento (NA) 23-25 ottobre 1998, 263-265.
- 16.** G. Catellani, L. Pesino, M.L. Cortesi, F. De Giovanni, A. Santoro, T. Sarli, A. Anastasio, N. Murru, P. Visciano, **T. Pepe**, G. Dell'Orfano, L. Vollano. (1998).
Ricerche sui metodi di conservazione dei prodotti ittici. Cottura sottovuoto a basse temperature di prodotti ittici e carni. . In: Progetto strategico sulle problematiche scientifiche inerenti alla caratterizzazione e alla sperimentazione della Dieta Mediterranea. Napoli, 1998.
- 17. Pepe T.**, Di Finizio A., Anastasio A., Cortesi M.L. (1998).
Ricerca di *E. coli* ed *E. coli* O157:H7 in alcune matrici alimentari. In: Giornate

Scientifiche della Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria 2/3/4 aprile 1998. Napoli, 2-4 aprile 1998, p. 42.

- 18. T. Pepe**, A. Di Finizio, T. A. Sarli, M.L. Cortesi (1998).
Ricerca Di E. Coli O157:H7 In Carcasse Ovine. In: Atti LII Congresso SISVET. Atti LII Congresso SISVET, 1998, p. 373-374
- 19. Santoro A**, Sarli T.A., Murru N., **Pepe T.** (1998).
Carni di selvaggina: considerazioni igienico-sanitarie. In: Giornate Scientifiche della Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria 2/3/4 Aprile 1998. Napoli, 2-4 aprile 1998, p. 40.
- 20. Pepe T.** Di Finizio A., Anastasio A., Vollano L. e Cortesi M.L. (1999).
Applicazione della PCR multiplex per l'identificazione di *Escherichia coli* O157:H7 in *Mytilus galloprovincialis*. *Atti LIII Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Montecatini Terme (PT), 16-18 settembre 1999, 355-356.
- 21. Pepe T.**, Di Finizio A., Sarli T.A. and Cortesi M.L. (1999).
E. coli O157:H7 detection in sheep carcasses. *Selected Abstracts, S.I.S.Vet. Ann. Meet., Anno I*, 182.
- 22. Murru N.**, Tozzi M., **Pepe T.**, Sarli T, Santoro A. (1999).
Listeria monocytogenes in carni e formaggi reperiti sul mercato. In: Giornate scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria Università di Napoli, 1999.
- 23. Pepe T**, Anastasio A., Di Finizio A., Cortesi M.L. (1999).
Applicazione della PCR multiplex per l'identificazione di *Escherichia coli* O157:H7 produttore di verocitossine. In: Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 15/16 Aprile 1999. Napoli, 15-16 aprile 1999, p. 117.
- 24. Fratamico P. M.**, Bagi L. K., **Pepe T.** (1999).
Rapid detection and identification of *Escherichia coli* O157:H7 in foods and bovine feces by multiplex PCR. In: Ann. Meet. Society Industrial Microbiology, Arlington, VI, USA, August 1-5 1999. p. 80.
- 25. Anastasio A.**, Vollano L., **Pepe T.**, Visciano P. and Cortesi M.L. (1999).
Preliminary results of a bovine meat global quality programme. *Selected Abstracts, S.I.S.Vet. Ann. Meet., Anno I*, 143.
- 26. Pepe T.**, Proroga Y.T.R., Di Finizio A. e Sarli T.A. (2000).
Applicazione della PCR per il riconoscimento di specie in prodotti preparati e

trasformati della pesca. Nota 1. *Atti LVI Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Riva del Garda (TN), 28-30 settembre 2000, 369-370.

27. Pepe T., Di Finizio A., Anastasio A., Vollano L. and Cortesi M.L. (2000).

Rapid detection and identification of *E. coli* O157:H7 in *Mytilus galloprovincialis*. *Selected Abstracts, S.I.S.Vet. Ann. Meet., Anno II*, 155.

28. Pepe T., Proroga Y.T.R., Di Finizio A., Carlino D., Anastasio A. (2000).

Analisi di mtDNA per l'identificazione di specie ittiche in prodotti congelati e trasformati. In: Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 17/19 maggio 2000. Napoli, 17-19 maggio 2000, p. 394.

29. Pepe T., Anastasio A., Vollano L., Sarli M.T., Cortesi M.L. (2001).

Riconoscimento di specie in prodotti ittici trasformati. Risultati preliminari. *Atti XI Conv. Naz. A.I.V.I. "Sicurezza alimentare. Un approccio di filiera"*, Alghero (SS) 6-8 settembre 2001, 195-199.

30. Capurro E., Vollano L., Pepe T., Santoro A. (2001).

Controllo delle caratteristiche chimiche di miele commercializzato nel territorio comunitario. In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 14/15 giugno 2001. p. 261 - Napoli, 14-15 giugno 2001.

31. Pepe T., Anastasio A., Proroga Y., Sarli T.A., Cortesi M.L. (2001).

Applicazione della PCR all'identificazione di specie ittiche in prodotti sottoposti a trattamento termico. Indagine preliminare. In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 14/15 giugno 2001. Napoli, 14-15 giugno 2001, p. 282

32. Anastasio A., Iovino F., Pepe T., Brunetti A. (2002).

Identificazione di specie ittiche preparate: applicazione di metodi tradizionali e innovativi. Risultati preliminari. *Atti Conv. Naz. A.I.V.I.*, Treviso, 13-14 settembre 2002, 218-221.

33. Fioretto F., Pepe T., Santoro A., Sarli T.A. (2002).

Isolamento di *Yersinia enterocolitica* da lingue di suini macellati in Campania. In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 6/7 giugno 2002. p. 358, -, Napoli, 6-7 giugno 2002

34. Pepe T., Trotta M., Cennamo P., Perelli G. e Cortesi M.L. (2003).

Filetti di cernia venduti al dettaglio: riconoscimento di specie mediante analisi delle sequenze di frammenti del gene *cyt b* mitocondriale. *Atti LVII Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Ischia (NA), 25-27 settembre 2003, 397-398.

- 35. Pepe T., Sadok S., Trotta M., Anastasio A., Cortesi M.L. (2003).**
Use of MtDNA direct polymerase chain reaction (PCR) sequencing for the discrimination of fish fillets. In: Workshop on seafood quality, Carthage Sidi Bou Said, Tunis, 8-9 May 2003. p. 22 - Carthage Sidi Bou Said, Tunis, 8-9 May 2003.
- 36. Trotta M., Cennamo P., Di Marco I., Capurro E., Pepe T. (2003).**
Identificazione di specie in prodotti ittici preparati. Metodologie a confronto. In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 5/6 giugno 2003. p. 350, -, Napoli, 5-6 giugno 2003.
- 37. Anastasio A., Sadok S., Pepe T., Mercogliano R., Cortesi M.L. (2003).**
Development of biogenic amines and peroxide values in swordfish (*Xiphias Gladius L.*) steaks: the combined effects of vacuum packaging and rosmarinus treatment. In: Workshop on seafood quality, Carthage Sidi Bou Said, Tunis 8-9 May 2003. p. 14 - Carthage Sidi Bou Said, Tunis, 8-9 May 2003.
- 38. Di Marco I., Trotta M., Carlino D., Perelli G., Pepe T. (2003).**
Applicazione della PCR multiplex per l'identificazione di *Escherichia coli* O157:H7 in *Mytilus galloprovincialis*. Riassunto. In: Convegno "Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria". vol. Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 5/6 giugno 2003, p. 349, -, Napoli, 5-6 giugno 2003.
- 39. Anastasio A., Mercogliano R., Vollano L., Fabbrocile F., Chianese A. Pepe T. (2003).**
Evoluzione di alcuni parametri chimici in "ciccioli" confezionati sottovuoto e conservati a +4°C. *Atti Conv. Naz. A.I.V.I.*, Montesilvano Marina (PE), 6-8 giugno 2003, 313-317.
- 40. Fabbrocile F., Anastasio A., Capurro E., Pepe T., Contini A. e Cortesi M.L. (2004).**
Parametri organolettici e fisico-chimici di salami di bufalo a diverso grado di stagionatura e confezionati sottovuoto. *Atti Conv. Naz. A.I.V.I.*, Santuario di Vico Forte (CN), 4-6 giugno 2004, 289-293.
- 41. Di Marco I., Pepe T., Trotta M., Cennamo P., De Dominicis R., Cortesi M.L. (2004).**
Identificazione di specie da prodotti derivati del latte mediante tecnica PCR-FRLP. In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita 20/21 maggio 2004. p. 320 - Napoli, 20-21 maggio 2004.
- 42. Pepe T., Di Marco I., Terzi V., Faccioli P., Morcia C., Trotta M., De Dominicis R., Cortesi M. L. (2004).** Identification of cow milk in "buffalo" cheese by real time PCR. In: 2nd International Meeting "Veterinary morpho-functional biotechnologies", Naples, July 1-3, 2004. p. 57 - Naples, Italy, July 1-3, 2004.

43. Trotta M., De Dominicis R., Di Marco I., Pezone G., Auriemma V., **Pepe T.** (2004).
Controllo delle temperature in pasti pronti trasportati con "sistema a caldo" . In:
Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita 20/21 maggio
2004. p. 321, -, Napoli, 20-21 maggio 2004.
44. M. Trotta, **T. Pepe**, S. Schonhuth, I. Di Marco, J.M. Bautista (2005).
Identificazione di filetti di pesce di provenienza extracomunitaria mediante PCR
multiplex e *Real Time*. *Atti XV Conv. Naz. A.I.V.I. Tirrenia (PI)* 16-18 giugno 2005, 105-
108.
45. De Dominicis R., Di Marco I., Ranzo M., **Pepe T.** (2005). Ricerca di *Campylobacter coli* e
Campylobacter jejuni mediante PCR multiplex in carcasse di pollo durante la
macellazione. In: -. Giornate scientifiche interpolo – Università di Napoli Federico II
26/27 maggio 2005. Napoli, 26-27 maggio 2005.
46. **Pepe T.**, Di Marco I., Esposito G., Ranzo M., De Dominicis R., Vincenti I. (2006).
Identificazione di specie in molluschi bivalve mediante caratterizzazione del DNA
satellite. *Atti XVI Conv. Naz. A.I.V.I., Bari*, 22-24 giugno 2006, 257-261.
47. Esposito G., Ranzo M., Vincenti I., **Pepe T.** (2006). Caratterizzazione biomolecolare di
Listeria spp. in prodotti di acquicoltura. In: -. Giornate scientifiche interpolo –
Università di Napoli Federico II 15/16 giugno 2006. Napoli, 15-16 giugno 2006.
48. Di Marco I., Esposito G., De Dominicis R., Vincenti I., **Pepe T.** (2006).
Analisi di un frammento di mt-DNA mediante un protocollo di PCR per il
riconoscimento di specie in prodotti ittici trasformati. In: Giornate scientifiche
interpolo – Università di Napoli Federico II 15/16 giugno 2006. Napoli, 15-16 giugno
2006.
49. **Pepe T.**, Ranzo M., Di Marco I., Esposito G., Vincenti I., Cortesi M.L (2007).
Applicazione di un protocollo di PCR per l'identificazione di *Campylobacter jejuni* e *coli*
in carcasse di pollo durante la macellazione.
Atti XVII Conv. Naz. A.I.V.I. Cesenatico (FC), 14-16 giugno 2007, 290-293.
50. **Pepe T.**, Esposito G., Di Marco I., Ranzo M., Vincenti I., Cortesi M.L. (2007).
Identificazione di ceppi di *Listeria spp.* isolati da filetti di orate (*Sparus aurata*) allevate.
Atti LXI Annual Meeting Italian Society for Veterinary Sciences (S.I.S.Vet.), Salsomaggiore
Terme (PR) 26-29 settembre 2007, 381-382.
51. Ranzo M., Di Marco I., Esposito G., Duffy G., Burgen C.M., **Pepe T.** (2007).
L'influenza delle condizioni ambientali nel trasferimento di fattori di virulenza da *E.*
coli verocitotossica ad altri ceppi. In: Giornate scientifiche interpolo – Università di
Napoli Federico II 20/21 settembre 2007- Napoli, 20-21 settembre 2007.

52. Di Marco I., Ranzo M., Vincenti I., Esposito G., De Dominicis R., **Pepe T.** (2007).
Identificazione e caratterizzazione di specie in prodotti della pesca preparati e trasformati a base di *Thunnus thynnus*. In: Giornate scientifiche interpolo – Università di Napoli Federico II 20/21 settembre 2007 - Napoli, 20-21 settembre 2007.
53. Armani A., **Pepe T.**, Castigliero L., Guidi A., Gandini GF., Manzoni P., Gianfaldoni D. (2008). Sequenza del citocroma mitocondriale b di *Lophius vomerinus* (Valenciennes, 1837). *Atti XVIII Conv. Naz. A.I.V.I.*, Sabaudia (LT), 11-13 giugno 2008, 381-382.
54. E. Suffredini, **T. Pepe**, I. Ventrone, A. Anastasio, M. L. Cortesi, L. Croci (2008).
Monitoring of viral contamination in shellfish harvested from production areas of Naples district (Italy). In: COST 929 Symposium "Current developments in food and environmental virology". Pisa (Italy), 9-11 ottobre 2008, p. 76-77.
55. E. Suffredini, **T. Pepe**, I. Ventrone, A. Anastasio, M.L. Cortesi, L. Croci (2008).
Evaluation of viral contamination in shellfish from harvesting areas of Campania region. In: First European Food Congress. Lubiana Slovenia, 4-9 Novembre 2008, p. P162.
56. I. Ventrone, A. Armani, R. De Dominicis, **Pepe T.** (2008).
"Identificazione di *Lophius vomerinus* (Valenciennes, 1837) mediante sequenziamento del citocromo b mitocondriale". In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la vita - Università degli Studi di Napoli Federico II Portici 10-11-12 dicembre 2008. Portici (NA), 10-11-12 dicembre 2008, p. 253.
57. **Pepe T.**, Ventrone I., Suffredini E., Ceruso M., Croci L., Anastasio A. (2009).
"Applicazione di un protocollo One-step real time rt-pcr per l'identificazione di Norovirus in molluschi bivalve raccolti e commercializzati nella regione Campania". *Atti XIX Convegno Nazionale A.I.V.I. "La filiera corta: lo stato dell'arte, la tutela del consumatore, le difficoltà e le prospettive"*, Perugia, 24 -26 giugno 2009, 53.
58. **Pepe T.**, Ceruso M., Carpentieri A., Ventrone I., Amoresano A., Anastasio A. (2009)
"Proteomic analysis for the identification of *Thunnus* genus three species"
Atti LXIII Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Udine 16-18 settembre 2009, 103.
59. Marrone R, **T. Pepe**, F. Di Nocera, I. Ventrone, G. Palma, E. Di Carlo, A. Anastasio (2009). Occurrence of *Vibrio* spp. in seafood obtained from the gulf of naples, italy. Preliminary results. In: 3rd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (TAFT). Copenhagen, Denmark, 15-18 September 2009.
60. **Pepe T.**, Ceruso M., Carpentieri A., Ventrone I., Amoresano A., Anastasio A.
"Mass spectrometric analysis for the identification of *Thunnus* genus four species"
Atti XX Convegno Nazionale A.I.V.I. "Qualità dell'ambiente e sicurezza alimentare",

Copanello di Staletti (CZ), 16-18 giugno 2010, 34.

61. **Pepe T**, Ventrone I, Suffredini E, Ceruso M, Croci L, Anastasio A. (2010)
“Norovirus detection in shellfish harvested and commercialized in Campania region: preliminary results”. Atti LXIV Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Asti 7-10 settembre 2010.
62. Marrone R., Smaldone G., **Pepe T.**, Mercogliano R., De Felice A., Anastasio A. (2011).
Presenza di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) in prodotti della piccola pesca del golfo di Corigliano Calabro (CS). In: Il Sistema Europeo sulla Sicurezza Alimentare: Risultati e Prospettive. Signa (FI), 8-10 giugno 2011, p. 60
63. Ceruso M., Fratamico P., Chirollo C., Tagliatela R., Cortesi M.L., **Pepe T.** (2012)
“Costruzione di mutanti di delezione dei geni Phosphotransferase Transport System e ATP-Binding cassette transporters in *Listeria monocytogenes* ed analisi della loro crescita in diverse condizioni di stress”. Atti XXII Convegno Nazionale A.I.V.I. “Autorità Competente e Operatore del Settore Alimentare: armonizzazione degli strumenti di gestione del rischio”, Torino 19-21 Settembre 2012, 30.
64. Ceruso M., Fratamico P., Chirollo C., Tagliatela R., Cortesi M. L., **Pepe T.** (2013)
“Analisi della capacità di formare biofilm in mutanti di delezione di *Listeria monocytogenes* per i geni ATP-Binding Cassette (ABC) transporters” Atti XXIII Convegno Nazionale A.I.V.I. “Il contesto ambientale e la sicurezza degli alimenti”, 12-14 giugno 2013, Ministero della Salute, Roma.
65. Chirollo C., **Pepe T.**, Ceruso M., Tagliatela R., Smaldone G., Danaher M. (2013)
“Ricerca di residui di nitroxylin nel latte di bovine trattate con un singolo dosaggio durante il periodo d’asciutta mediante cromatografia liquida ad alta prestazione associata allo spettrometro di massa”. Atti XXIII Convegno Nazionale A.I.V.I. “Il contesto ambientale e la sicurezza degli alimenti”, 12-14 giugno 2013, Ministero della Salute, Roma.
66. Ceruso M., Chirollo C., Boccia F., Smaldone G., Marrone R., **Pepe T.** (2014)
Valutazione e comparazione di quattro protocolli di estrazione proteica per elettroforesi mono e bidimensionale in *Mytilus galloprovincialis*. Atti XXIV Convegno Nazionale dell’Associazione Nazionale Veterinari Igienisti (AIVI) “Nuove frontiere della sicurezza alimentare”, 10-12 settembre 2014, Bologna.
67. Celestina Mascolo, Marina Ceruso, Claudia Chirollo, Giuseppe Palma, **Tiziana Pepe** (2015) Analisi di un frammento del citocromo b di *Engraulis encrasicolus*: risultati preliminari. Atti XXV Convegno Nazionale dell’Associazione Nazionale Veterinari Igienisti (AIVI) “Ricerca, Sinergie e prospettive nel controllo degli alimenti”, 28-30 ottobre 2015, Sorrento.
68. Celestina Mascolo, Marina Ceruso, Paolo Sordino, Palma Giuseppe, Aniello Anastasio, **Tiziana Pepe** (2016) Analisi del genoma mitocondriale di alcune specie di Sparidi:

risultati preliminari. XXVI Convegno Nazionale AIVI, "La gestione della sicurezza alimentare e i controlli ufficiali: nuovi approcci e tendenze in ambito nazionale e comunitario", 14-16 settembre 2016, Isola di Salina (Messina).

69. Marina Ceruso, Celestina Mascolo, Elijah Lowe, Giuseppe Palma, Aniello Anastasio, Paolo Sordino, **Tiziana Pepe**. (2017) *Pagellus erythrinus*: THE COMPLETE MITOCHONDRIAL GENOME, 71°Convegno SISVet, 28 giugno-1 luglio 2017, Napoli.
70. Celestina Mascolo, Marina Ceruso, Giuseppe Palma, Maurizio Della Rotonda, Paolo Sordino, **Tiziana Pepe**. (2017) ANALISI DEL GENOMA MITOCONDRIALE (MTDNA) DI DENTEX GIBBOSUS. XXVII Convegno Nazionale AIVI- Le sinergie tra grande distribuzione organizzata, industria, piccole produzioni locali e controllo ufficiale: tutela del consumatore, difficoltà e prospettive, 13-15 settembre, Perugia
71. Marina Ceruso, Celestina Mascolo, Aniello Anastasio, Paolo Sordino, **Tiziana Pepe**. (2018) "The Sparidae mitochondrial genomes comparison may provide alternative barcode markers", "3rd International Conference on Agricultural and Food Sciences", Bangkok, Thailandia, 26 novembre 2018
72. Marina Ceruso, Celestina Mascolo, Iolanda Venuti, Giorgio Smaldone, Rosa Luisa Ambrosio, Paolo Sordino, **Tiziana Pepe**. (2019). "Analisi comparativa del mitogenoma completo di alcune specie di Sparidi e valutazione di un nuovo marker molecolare per *Pagellus erythrinus*" **XXIX Convegno Nazionale AIVI** - Il coinvolgimento del Medico Veterinario Igienista nel contesto One Health", Bari, 10-13 settembre 2019
73. Iolanda Venuti, Marina Ceruso, Caterina D'Angelo, Angela Casillo, **Tiziana Pepe**. (2021) "Valutazione dell'attività antimicrobica di composti puri ottenuti da *Pseudoalteromonas haloplanktis* verso il microrganismo patogeno *Listeria monocytogenes*" **XXX Convegno Nazionale AIVI**, Sfide Globali nella gestione delle criticità delle filiere alimentari, 16-17 e 23-24 settembre 2021.