

INFORMAZIONI PERSONALI

Elena Franciosi

Fondazione Edmund Mach,

Via E. Mach n 1 3010 San Michele all'Adige (TN) Italy

Indirizzo email: elena.franciosi@fmach.it

Tel: +39 0461615117

Sex: F Data di nascita: 13/05/1976

Nazionalità Italiana

CURRENT POSITION

Ricercatrice e tecnologa in area Alimentare e Nutrizione

WORK EXPERIENCE

Luglio 2015- Oggi

Ricercatrice Senior Tempo indeterminatoFondazione Edmund Mach Via E. Mach n 1, San Michele a/Adige (TN) Italy www.fmach.it

Ricerca in microbiologia e tecnologia alimentari in particolare nel settore lattiero-caseario

Ottobre 2009 - Giugno 2015

Ricercatrice Junior a Tempo indeterminatoFondazione Edmund Mach Via E. Mach n 1, San Michele a/Adige (TN) Italy www.fmach.it

Ricerca in microbiologia e tecnologia alimentari in particolare nel settore lattiero-caseario

Ottobre 2007 - Settembre
2009**Studente di PhD**Fondazione Edmund Mach Via E. Mach n 1, San Michele a/Adige (TN) Italy www.fmach.it

Ricerca in microbiologia e tecnologia alimentari in particolare nel settore lattiero-caseario

Dicembre 2002 - Settembre
2007**Ricercatrice Junior**Fondazione Edmund Mach Via E. Mach n 1, San Michele a/Adige (TN) Italy www.fmach.it

Ricerca in microbiologia e tecnologia alimentari in particolare nel settore lattiero-caseario

Febbraio 2002 - Settembre
2002**Ricercatrice Junior**

Dipartimento di Scienze Neurologiche, Sezione di biochimica dell'Università degli Studi di Verona

Ricerca in biochimica umana e mutazioni genomiche associate a displasie scheletriche gravi

PERCORSO SCOLASTICO

Ottobre 2007 - Maggio 2010

Doctor of Philosophy Ph.D. in Scienze e Biotecnologie Alimentari

Università di Bologna

Tema della tesi di dottorato: Microbiologia e Tecnologia casearia

2001

Laura quinquennale (Vecchio ordinamento) in Biotecnologie Agro-industriali

Università di Verona

Tema della tesi di laurea: Ecologia microbiologia di vino e mosto analizzata tramite DGGE

ABILITA' PERSONALI

Madre lingua Italiano

Altre lingue

Inglese livello B2: comprensione, parlato e scritto
Tedesco livello A1: comprensione, parlato e scritto

INFORMAZIONI ADDIZIONALI
Pubblicazioni e principali
indici bibliografici

Numero totale di pubblicazioni in giornali scientifici peer-review: 57
H-Index: 23
Google Scholar Page: <https://scholar.google.com/citations?user=uVEj98YAAAAJ&hl=it>
Publons: <https://publons.com/researcher/452817/elena-franciosi>
ORCID: 0000-0001-5478-3176

Pubblicazioni rilevanti

R Guzzon, D Bertoldi, T Roman, R Zanzotti, E Franciosi, 2021, Spatial and Seasonal Structure of Bacterial Communities Within Alpine Vineyards: Trentino as a Case Study. Microbial ecology, 1-13 <https://doi.org/10.1007/s00248-021-01948-9>

Silvia Schiavon, Mauro Paolini, Raffaele Guzzon, Andrea Mancini, Roberto Larcher, Tomas Roman Villegas, Elena Franciosi, 2021 Bacterial Complexity of Traditional Mountain Butter Is Affected by the Malga-Farm of Production Microorganisms 10 (1), 17. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10010017>

Andrea Mancini, Maria Cid Rodriguez, Miriam Zago, Nicola Cologna, Andrea Goss, Ilaria Carafa, Kieran Tuohy, Andrea Merz, Elena Franciosi, 2021, Massive survey on bacterial-bacteriophages biodiversity and quality of natural whey starter cultures in Trentingrana cheese production, Frontiers in Microbiology 12 doi: 10.3389/fmicb.2021.678012

Ilaria Carafa, Irma Castro Navarro, Giovanni Bittante, Franco Tagliapietra, Luigi Gallo, Kieran Tuohy, Elena Franciosi , 2020, Shift in the cow milk microbiota during alpine pasture as analyzed by culture dependent and high-throughput sequencing techniques Food Microbiology 91, 103504 <https://doi.org/10.1016/j.fm.2020.103504>

I Carafa, G Stocco, T Nardin, R Larcher, G Bittante, K Tuohy, E Franciosi 2019, Production of naturally γ -aminobutyric acid-enriched cheese using the dairy strains *Streptococcus thermophilus* 84C and *Lactobacillus brevis* DSM 32386. Frontiers in microbiology, 93 <https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.00093>

Presentazioni a Conferenze

Oltre 30 contributi a convegni nazionali e internazionali relativi alla microbiologia, tecnologia alimentare e argomenti correlati. Una decina di presentazioni orali.

Principali progetti di ricerca
condotti

2017 - 2022 TRENTINGRANA "Interventi innovativi ed integrati a supporto della qualità e valore della filiera del Trentingrana"; Programma Sviluppo Rurale PSR 2014 - 2020; Proposal n. 11651

2021 - 2024 FOODTRANET "Advanced research and Training Network in Food quality, safety and security"; H2020-MSCA-ITN-2020 (Marie Skłodowska-Curie Innovative Training Networks) Proposal n. 956265.

2017 - 2018 TRENTINCLA Effetti della dieta e del microbiota sul contenuto di acidi linoleici coniugati (CLA) nei prodotti caseari tradizionali trentini e relativi effetti salutistici; Bando per progetti di ricerca scientifica svolti da giovani ricercatori post-doc (2016)

Attività gestionali esterne a
FEM

Membro della redazione di Food Microbiology
Membro della redazione di Scienza e Tecnica Lattiero Casearia