

Francesca Luziatelli

La Prof.ssa Francesca Luziatelli si è laureata in Scienze Biologiche ed ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti (entrambi alla Università degli Studi della Tuscia di Viterbo). Durante il suo dottorato ha lavorato alla Penn State University (Pennsylvania, USA), collaborando con il Dott. Patrick C. Cirino, sull'ingegneria metabolica di ceppi di E. coli. La sua attività di ricerca si basa sulla produzione biotecnologica, di molecole ed enzimi di interesse industriale e sulla ingegneria metabolica di ceppi batterici e di lievito. Negli ultimi anni ha collaborato con numerose aziende del settore lattiero-caseario per l'ottimizzazione dei protocolli di produzione degli starter microbici e per lo studio, tramite approcci di metagenomica (Next Generation Sequencing), del microbioma del latte crudo e dei prodotti fermentati derivati. Negli ultimi anni ha partecipato a diversi progetti di ricerca tra i quali: il PRIN2022-MIUR-Greening Horticulture: multi-omics integration of crop response to develop effective microalgae-based biostimulants (GREENHORT) e il National Research Centre for Agricultural Technologies (Agritech); nell'ambito del PNRR (spoke 7) entrambi sulla produzione e caratterizzazione di postbiotici microbici. Attualmente è co-responsabile Scientifico dell'Accordo di Ricerca DIBAF-ATENS per lo "Sviluppo e realizzazione di biostimolanti e bioinoculanti per uso agricolo". Ha inoltre collaborato con numerose aziende nazionali ed internazionali tra le quali: ATENS SL (Tarragona, Spagna) per lo "Sviluppo di processi fermentativi con batteri e funghi filamentosi"; Viconuts S.r.l. (Viterbo; Italia), per la "Valutazione dell'effetto della temperatura nell'abbattimento di Enterococcus faecium nel processo di tostatura delle nocciole"; Rodia Solvay (Bruxelles) sulla ottimizzazione delle condizioni di fermentazione per la produzione di vanillina e Biochem s.r.l per la produzione e l'ottimizzazione della coltivazione di ceppi starter probiotici. Attualmente è Professore Associato in Chimica e Biotecnologie delle Fermentazioni, all'Università degli Studi della Tuscia, come docente in Biotecnologia e microbiologia degli alimenti nel corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari (Inter-ateneo con Sapienza; classe LM-70) e Chimica delle fermentazioni, nel corso di laurea in Biotecnologie. Nella ricerca è impegnata nello "Sviluppo di nuove metodologie per lo studio della biodiversità microbica in matrici agroalimentari e la caratterizzazione delle popolazioni microbiche autoctone". È autore e co-autore di più di 37 lavori pubblicati in qualificate riviste scientifiche internazionali.