**Partecipazione a comitati editoriali**

**2012:** Editore di “*Cheese Ripening: Quality, Safety and Health Aspects*” nell’ambito dell’Edizione “Advances in Food Safety and Food Microbiology” edito da Anderson de Souza Sant'Ana and Bernadette D.G.M. Franco (University of São Paulo, Brazil) ISBN 2152-2006, pubblicato da Nova Science Publisher Inc, New York, USA.

**2018:** Editore per il Research Topic “Vegetable Matrix as a Source of Nutritional and Microbial Value for Healthy Food” lanciato nella sessione Frontiers in Microbiology and Food Nutrition and Food Science Technology (https://www.frontiersin.org/research-topics/7521/vegetable-matrix-as-a-source-of-nutritional-and-microbial-value-for-healthy-food).

**Volume su collana editoriale a divulgazione internazionale**

|  |  |
| --- | --- |
| **2012** | **Randazzo C.L.,** Caggia C., Neviani E. “***Cheese Ripening: Quality, Safety and Health Aspects***” within the Edition “Advances in Food Safety and Food Microbiology” edito da Anderson de Souza Sant'Ana and Bernadette D.G.M. Franco (University of São Paulo, Brazil) ISBN 2152-2006, pubblicato da Nova Science Publisher Inc, New York, USA**.** |

**Pubblicazioni di capitoli in volumi collettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| **2017** | **Randazzo CL**, Pino A, Van Hoorde K, Caggia C. “LAB species and strain identification”. Chapter 8. In: Microbiology in Dairy Processing: Challenges and Opportunities. Wiley-Blackwell. ISBN: 978-1-119-11480-2. |
| **2017** | Poltronieri P, Rossi F, Camma C, Pomilio F, **Randazzo CL**. “Genomics of LAB and dairy‐associated species”. Chapter 5. In: Microbiology in Dairy Processing: Challenges and Opportunities. Wiley-Blackwell. ISBN: 978-1-119-11480-2. |
| **2010** | **Randazzo, C.L.,** Rajendram, R., Caggia, C. ***Lactic acid bacteria in table olive fermentation****.* In “Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention” (Ed. Pretty V.R. and Watsoni R.R.), Elsevier, Uk, 41, 371- 379ISBN 978-012-374420-3. |
| **2006** | Caggia, C., **Randazzo, C.L.,** Scifò, G.O. ***Vegetali di IV gamma****.* In “La Microbiologia Applicata alle Industrie Alimentari” (Ed. Cocolin L.S. e Comi G.) Aracne Editrice srl (Rimini). Pag. 359-414. ISBN 978-88-548-1109-6. |
|  |  |

**Pubblicazioni su riviste a diffusione internazionale**

1. Liotta, L., Randazzo, C.L., Russo, N., Zumbo, A., Di Rosa, A.R., Caggia, C., Chiofalo, V. (2019). Effect of molasses and dried orange pulp as sheep dietary supplementation on physico-chemical, microbiological and fatty acid profile of Comisana ewe’s milk and cheese. Frontiers I Nutrition, in press.
2. Russo, N., Marzo, A., Randazzo, C.L, Caggia, C., Toscano, A., Cirelli, G.L. (2019). Constructed wetlands combined with disinfection systems for removal of urban wastewater Contaminants Science of the Total Environment. 656: 558-566.
3. Russo, N., Pino, A., Toscano, A., Cirelli, G.L., Caggia, C., Arioli, S., Randazzo, C.L. (2019). Occurrence, diversity, and persistence of antibiotic resistant enterococci in full-scale constructed wetlands treating urban wastewater in Sicily. Bioresource Technology. 468-478.
4. Rossi, P., Difrancia, R., Quagliariello, V., Savino, E., Tralongo, P., Randazzo, C.L., Berretta, M. (2018). B-glucans from Grifola frondosa and Ganoderma lucidum in breast cancer: An example of complementary and integrative medicine. Oncotarget, 9: 24837-24856.
5. Russo N, Caggia C, Pino A, Coque TM, Arioli S, Randazzo CL. (2018). Enterococcus spp. in Ragusano PDO and Pecorino Siciliano cheese types: A snapshot of their antibiotic resistance distribution. Food and Chemical Toxicology, 120: 277-286.
6. Pino A, De Angelis M, Todaro A, Van Hoorde K, Randazzo CL, Caggia C. (2018). Fermentation of Nocellara Etnea table olives by functional starter cultures at different low salt concentrations. Frontiers in Microbiology, 9, 1125.
7. Randazzo CL, Russo N, Pino A, Mazzaglia A, Ferrante M, Oliveri Conti G, Caggia C (2018) Effects of selected bacterial cultures on safety and sensory traits of Nocellara Etnea olives produced at large factory scale. Food and Chemical Toxicology, 115: 491-498.
8. Pino A, Liotta L, Randazzo CL, Todaro A, Mazzaglia A, De Nardo F, Chiofalo V, Caggia C (2018) Polyphasic approach to study physico-chemical, microbiological and sensorial characteristics of artisanal Nicastrese goat’s cheese. Food Microbiology, 70: 143 – 154.
9. Pino A, Giunta G, Randazzo CL, Caruso S, Caggia C, Cianci A (2017) Bacterial biota of women with bacterial vaginosis treated with lactoferrin as therapeutic approach: an open prospective randomized trial. Microbial Ecology in Health & Disease, 28:1357417.
10. Pino A, Van Hoorde K, Pitino I, Russo N, Carpino S, Caggia C, Randazzo CL (2017) Survival of potential probiotic lactobacilli used as adjunct cultures on Pecorino Siciliano cheese ripening and passage through the gastrointestinal tract of healthy volunteers. International Journal of Food Microbiology, 252: 42-52.
11. Carpino S, Randazzo CL, Pino A, Russo N, Rapisarda T, Belvedere G, Caggia C (2017) Influence of PDO Ragusano cheese biofilm microbiota on flavour compounds formation. Food Microbiology 61: 126-135.
12. Randazzo CL, Todaro A, Pino A, Corona O, Caggia C (2017) Microbiota and metabolome during controlled and spontaneous fermentation of Nocellara Etnea table olives. Food Microbiology, 65: 136-148.
13. Guarcello R, Carpino S, Gaglio R, Pino A, Rapisarda T, Caggia C, Marino G, Randazzo CL, Settanni L, Todaro M. (2016) A large factory-scale application of selected autochthonous lactic acid bacteria for PDO Pecorino Siciliano cheese production. Food Microbiology, 59: 66-75
14. Randazzo CL, Restuccia C, Mancini A, Muccilli S, Gatti M, Caggia C (2016). Ragusana donkey milk as a source of lactic acid bacteria and yeast strains of dairy technological interest. International Journal of Dairy Science & Processing (IJDSP), 3: 38-46.
15. Caggia C, De Angelis M, Pitino I, Pino A, Randazzo CL (2015) Probiotic features of Lactobacillus strains isolated from Ragusano and Pecorino Siciliano cheeses. Food Microbiol 50: 109-117.
16. Randazzo CL, Pino A, Ricciardi L, Romano C, Comito D, Arena E, Saitta S, Caggia C (2015) Probiotic supplementation in systemic nickel allergy syndrome patients: study of its effects on lactic acid bacteria population and on clinical symptoms. J Appl Microbiol 118: 202-211.
17. Randazzo CL, Todaro A, Pino A, Pitino A, Corona O, Mazzaglia A, Caggia C (2014) Giarraffa and Grossa di Spagna naturally fermented table olives: effect of starter and probiotic cultures on chemical, microbiological and sensory traits. Food Res Int, 62: 1154-1164.
18. Douillard F.P., Ribbera A., Kant R., Pietila T.E., Järvinen H.M., Messing M., Randazzo CL., Paulin L., Laine P., Ritari J., Caggia C., Lähteinen T., Brouns S.J.J., Satokari R., von Ossowski I., Reunanen J., Palva A., de Vos W.M. (2013). Comparative genomic and functional analysis of 100 Lactobacillus rhamnosus strains and their comparison with strain GG. Plos Genetics, 9: 1-15.
19. Douillard FP, Ribbera A, Järvinen HM, Kant R, Pietilä TE, Randazzo CL, Paulin L, Laine PK, Caggia C, von Ossowski I, Reunanen J, Satokari R, Salminen S, Palva A, de Vos WM. (2013). Comparative Genomic and Functional Analysis of Lactobacillus casei and Lactobacillus rhamnosus Strains Marketed as Probiotics. Applied and Environmental Microbiology, 79: 1923-1933.
20. Randazzo CL., Pitino I., Licciardello F., Muratore G., Caggia C. (2013). Survival of Lactobacillus rhamnosus probiotic strains in peach jam during storage at different temperatures. Food Sci. Technol, Campinas, 33(4): 1-8.
21. Licciardello F., Muratore G., Spagna G., Branca F., Ragusa L., Caggia C., Randazzo CL., Restuccia C. (2013). Evaluation of some quality parameters of minimally processed white and violet-pigmented cauliflower curds. Acta Horticolturae 1005: 301-307.
22. Pitino I., Randazzo CL., Cross, K.L., Parker, M.L., Bisignano, C., Wickham, M.S.J., Mandalari, G., Caggia, C. (2012). Survival of Lactobacillus rhamnosus strains inoculated in cheese matrix during simulated human digestion. Food Microbiology, 31: 57-63.
23. Randazzo, CL., , Ribbera, A., Pitino, I., Romeo, F.V., Caggia, C. (2012). Diversity of bacterial population of table olives assessed by PCR-DGGE analysis. Food Microbiology, 32: 87-96.
24. Randazzo CL., Fava, G., Tomaselli, F., Romeo, F.V., Pennino, G., Vitello, E., Caggia, C. (2011). Effect of kaolin and copper based products and of starter cultures on green table olive fermentation. Food Microbiology, 28: 910-919
25. Restuccia, C., Muccilli, S., Palmeri, R., Randazzo, CL., Caggia, C., Spagna, G. (2011). An alkaline β-glucosidase isolated from an olive brine strain of Wickerhamomyces anomalus. FEMS Yeast Research, 11: 487-493.
26. Muccilli, S., Caggia, C., Randazzo, CL., Restuccia, C. (2011). Yeast dynamics during the fermentation of brined green olives treated in the field with kaolin and Bordeaux mixture to control the olive fruit fly. International Journal of Food Microbiology, 148: 15-22-
27. Restuccia, C., Muratore, G., Muccilli, S., Randazzo, CL., Caggia, C., Mazzaglia, A., Lanza, C.M., Licciardello, F., Giudici, P. (2011). Employment of Saccharomyces hybrids as a tool for improving the quality of Moscato di Siracusa DOC wine. Italian Journal of Food Science, 23: 28-35.
28. Pitino, I., Randazzo, CL., Mandalari, G., Lo Curto A., Faulks, R.M., Le Marc, Y., Bisignano, C., Caggia, C., Wickham, M.S.J. (2010). Survival of Lactobacillus rhamnosus in the upper gastro-intestinal tract. Food Microbiology, 27: 1121-1127.
29. Randazzo, CL., Pitino, I., Ribbera , A., Caggia, C. (2010). Pecorino Crotonese cheese: study of bacterial population and flavour compounds. Food Microbiology, 27: 363-374.
30. Randazzo, CL., Caggia, C., Neviani, E. (2009). Application of molecular approach to study lactic acid bacteria in artisanal cheeses. Journal of Microbiologial Methoths, 78: 1-9.
31. Caggia, C., Scifò, G.O., Restuccia, C., Randazzo, CL. (2009). Growth of acid-adapted Listeria monocytogenes in orange juice and in minimally processed orange slices. Food Control, 20: 59-66.
32. Randazzo, CL., Scifò, G.O., Tomaselli, F., Caggia, C. (2009). Polyphasic characterization of bacterial community in fresh cut salads. International Journal of Food Microbiology, 128: 484-490.
33. Randazzo, CL., Pitino, I., Scifò, G.O., Caggia, C. (2009). Biopreservation of minimally processed iceberg lettuces using a bacteriocin produced by Lactococcus lactis wild strain. Food Control, 20: 756-763.
34. Scifò, G.O., Randazzo, CL., Restuccia, C., Fava, G., Caggia, C. (2009). Listeria innocua growth in fresh cut mixed leaf salad packaged in modified atmosphere. Food Control, 20: 611-617.
35. Quatrini, P., Marineo, S., Puglia, A.M., Restuccia, C., Caggia, C., Randazzo, CL., Spagna, G., Barbagallo, R., Palmeri, R., Giudici, P. (2008). Partial sequencing of beta-glucosidase-encoding gene from yeast strains isolated from musts and wines. Annals of Microbiology, 58: 503-508.
36. Randazzo, CL., Pitino, I., De Luca, S., Scifò, G.O., Caggia, C. (2008). Effect of wild strains used as starter cultures and adjunct cultures on the volatile compounds of the Pecorino Siciliano cheese. International Journal of Food Microbiology, 122: 269-278
37. Randazzo, CL., De Luca, S., Todaro, A., Restuccia, C., Lanza, C.M., Spagna, G., Caggia, C. (2007). Preliminary characterization of wild lactic acid bacteria and their abilities to produce flavour compounds in ripened model cheese system. Journal of Applied Microbiology, 103: 427-435.
38. Randazzo, CL., Scifò, G.O., Restuccia, C., Caggia, C. (2006). Application of PCR/DGGE and cloning analysis to study bacterial population in minimally processed vegetable. Italian Journal of Food Science. Special Issue, 1120-1170.
39. Scuderi, D., Catalano, E., Chisari, M., Restuccia, C., Randazzo, CL., Caggia, C., Barbagallo, R., Spagna, G. Noto, G. (2006). Shelf-life of chinese cabbage (Brassica campestris L. ssp pekinensis lour) packaged in ordinary atmosphere. Italian Journal of Food Science. Special Issue, 411-416.
40. Scifò, G.O., Randazzo, CL., Restuccia, C., Caggia, C. (2006). Isolation and characterization of a novel bacteriocin produced by Lactococcus lactis RUC9 wild strain. Journal of Food Science. Special Issue, 205-208.
41. Randazzo, CL., Scifò, G.O., Restuccia, C., Caggia, C. (2006). Listeria innocua dynamic in minimally processed vegetables packaged in ordinary and modified atmopheres. Italian Journal of Food Science. Special Issue, 364-369.
42. Randazzo, CL., Vaughan, E.E., Caggia, C. (2006). Artisanal and experimental Pecorino Siciliano cheese: microbial dynamics during manufacture assessed by culturing and PCR-DGGE analyses. International Journal of Food Microbiology, 109:1-8.
43. Restuccia, C., Giusino, F., Licciardello, F., Randazzo, CL., Caggia, C., Muratore, G. (2006). Biological control of peach fungal pathogens by commercial products and indigenous yeasts. Journal of Food Protection, 69: 2465-2470.
44. Restuccia, C., Randazzo, CL., Caggia, C. (2006). Influence of packaging on spoilage yeast population in minimally processed orange slices. International Journal of Food Microbiology, 109: 146-150.
45. Randazzo, CL., Heilig, H., Restuccia, C., Giudici, P., Caggia, C. (2005). Bacterial population in traditional sourdough evaluated by molecular methods. Journal of Applied Microbiology, 99: 251-258. Randazzo, CL., Restuccia, C., Romano, A.D., Caggia, C. (2004). Lactobacillus casei, dominant species in naturally fermented Sicilian green olives. International Journal of Food Microbiology, 90: 9-14.
46. Caggia, C., Randazzo, CL., Di Salvo, M., Romeo, F., Giudici, P. (2004). Occurrence of Listeria monocytogenes in green table olives. Journal of Food Protection, 64: 2189-2194.
47. Randazzo, CL., Torriani, S., Akkermans, A., De Vos, W., Vaughan, E.E. (2002). Diversity, dynamics and activity of bacterial communities during production of an artisanal Sicilian cheese as evaluated by 16S rRNA analysis. Applied and Environmental Microbiology, 68:1882-1892.

**Pubblicazioni su rivista a diffusione nazionale**

1. Randazzo C.L., Pitino I.,Restuccia C., Caggia C. (2011). Il Pecorino crotonese: un formaggio tradizionale e funzionale. Sc. e Tecn. Lattiero Casearia, 63: 129-141;
2. Pitino, I., Randazzo, C.L., Restuccia, C., Caggia, C. (2009). Il pecorino tradizionale come fonte di microrganismi probiotici. Scienza e Tecnica Lattiero Casearia,60: 1-7.
3. Randazzo, C.L., Pitino, I., Caggia, C. (2009). Sicurezza di ceppi probiotici. Il latte, 7: 40-43.
4. Caggia, C., Randazzo, C.L., Fava, G. (2009). Selezione di batteri lattici per la fermentazione di olive da tavola verdi al naturale. Industrie Alimentari, XLVIII, 43-49.
5. Caggia C., Randazzo C.L., Catagnano L. (2008). Olive da tavola probiotiche con starter multifunzionali. Informatore Agrario, 10: 36-39.
6. Vergalito, F., Reale, A., Tremonte, P., Sorrentino, E., Succi, M., Pacifico, R., Coppola, R., Randazzo, C.L., Restuccia, C., Caggia, C. (2008). Studio della capacità di ceppi di Lactobacillus plantarum di ridurre la concentrazione dell’ocratossina A in Malvasia delle Lipari. Rivista di Viticoltura e di Enologia, 61: 451-458.
7. Restuccia C., Randazzo C.L., Caggia C., Giudici P., Licciardello F., Muratore G. (2008). Selezione di lieviti starter per la produzione di Malvasia delle Lipari, Rivista di Viticoltura e di Enologia, 61: 423-432.
8. Randazzo, C.L., Restuccia, C., Scifò, G.O., Fava, G., Caggia, C. (2008). Evoluzione della popolazione microbica del cavolo cinese di IV gamma confezionato in atmosfera modificata. Industrie Alimentari, XLVII, 258-264.
9. Caggia, C., Randazzo, C.L., Fava G. (2007). L’impiego di starter per olive da tavola più sicure. Informatore Agrario, 47: 14-16.
10. Randazzo, C.L., Scollo, G., Restuccia, C., Caggia, C., Giudici, P. (2007). Lactobacillus plantarum, specie dominante nei vini siciliani a fermentazione malolattica spontanea. Industrie delle Bevande, 210: 331-340.
11. Restuccia, C., Randazzo, C.L., Pitino, I., Caggia, C. (2007). Caratterizzazione fenotipica e genotipica di lieviti e batteri lattici isolati da lievito naturale per Panettone. Pasticceria Internazionale, 205: 81-85.
12. Restuccia, C., Randazzo, C.L., Pitino, I., Caggia, C. (2007). Caratterizzazione fenotipica e genotipica di lieviti e batteri lattici isolati da lievito naturale per Panettone. Industrie Alimentari, XLIV, 1231-1236.
13. Restuccia, C., Cascone, C., Randazzo, C.L., Caggia, C. (2005). Colture starter miste per il miglioramento della qualità e della conservabilità di prodotti dolci da forno. Industrie Alimentari, XLIV 483-487. (N° 1 Citazione, aggiornato su scopus.com nel dicembre 2009).
14. Randazzo, C.L., La Cava, R.T., Restuccia, C., Caggia, C. (2005). Attività amminopeptidasica di ceppi di batteri lattici isolati da formaggio Pecorino Siciliano. Scienza e Tecnica Lattiero Casearia, 56: 125-138.
15. Randazzo, C.L., Pitino, I., Restuccia, C., Caggia, C. (2005). Valutazione delle caratteristiche tecnologiche di ceppi autoctoni singoli e in miscela da impiegare nella produzione del formaggio Pecorino siciliano. Scienza e Tecnica Lattiero Casearia 56: 399-408.
16. Randazzo, C.L., Scifò, G.O., Restuccia, C., Caggia, C. (2004). Analisi microbiologiche e identificazione di batteri lattici in insalate di IV gamma. Industrie Alimentari, 441: 1133-1138. (N° 1 Citazioni, aggiornato su scopus.com nel dicembre 2009).
17. Randazzo, C.L., La Cava, R.T., Restuccia, C., Romano, A.D., Caggia, C. (2003). Evoluzione della popolazione microbica del Pecorino siciliano durante il processo di caseificazione. Scienza e Tecnica Lattiero Casearia 54: 5-21.
18. Fazzino, S., Randazzo, C.L., Torriani, S. (2002). Evoluzione e caratterizzazione della microflora lattica autoctona del Ragusano DOP. Industrie Alimentari XLI: 290-294.
19. Torriani, S., Randazzo, C.L., Tomarchio, V., Kniif, E. (2001). Presenza di ceppi di Enterococcus faecium vancomicina-resistenti in formaggi italiani. Industria del Latte, 36: 29-40.
20. Randazzo, C.L., Caggia, C., Restuccia, C., Giudici, P., Torriani, S. (1999). Valutazione della biodiversità di ceppi di batteri lattici isolati da olive siciliane fermentate al naturale. Tecnica Agricola, 2-3: 3-9.
21. Muratore, G., Randazzo, C.L., Pulvirenti, A., Nicolosi Asmundo, C. (1998). La Malvasia delle Lipari: influenza di alcuni ceppi di lievito sui componenti volatili dell’aroma, Vignevini: 9: 89-91.
22. Randazzo, C.L., Restuccia, C., Lanza, C.M., Tomaselli, F., Giudici, P., Corte, V., Melia, V. (1998). La componente aromatica dei vini come discriminante delle cultivar Inzolia e Grecanico. Vignevini: 11, 89-91.
23. Giudici, P., Restuccia, C, Randazzo, C.L., Melia, V., Corte, V. (1997). Biodiversità fenotipica di lieviti isolati da mosti e vini siciliani. Industria delle Bevande, 149: 252-259.