

INFORMAZIONI PERSONALI **Maria Magdalena Coman**

 [REDACTED]
 [REDACTED]  [REDACTED]
 magda.coman@unicam.it; [REDACTED]
[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]

ESPERIENZA PROFESSIONALE10 - 12 Maggio 2016 **Relatore**

Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia
Sessione di seminari sull'argomento "Food and beverage fermentations" nell'ambito dell'attività didattica "Industrial Microbiology" del corso di Laurea Triennale "Biosciences and Biotechnology"

11 - 12 Gennaio 2016 **Relatore**

Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia
Sessione di seminari sull'argomento "Sensory analysis of functional foods: theoretical and practical approaches" nell'ambito dell'attività didattica "Functional Food" del corso di Laurea Magistrale "Biological Sciences"

7 Gennaio - 31 Agosto 2016 **Collaboratore - Ricercatore**

Synbiotec S.r.l., D'Accorso, 30, Camerino (MC), Italia
Prestazione di lavoro autonomo occasionale: "Consulenza per la realizzazione di prodotti contenenti probiotici (integratori alimentari, nutraceutici) e relative analisi per la valutazione della vitalità dei ceppi batterici"

1 Novembre 2015 - 30 Aprile 2016

Ricercatore

Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia
Borsa di studio finalizzata allo svolgimento di attività scientifiche e supporto alla ricerca su "Studio di una selezione di oli extra-vergini d'oliva come potenziali substrati prebiotici per la microflora intestinale"

7 - 12 Maggio 2015 **Relatore**

Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia
Sessione di seminari sull'argomento "General and Industrial Microbiology" nell'ambito dell'attività didattica "Industrial Microbiology" del corso di Laurea Triennale "Biosciences and Biotechnology"

14 Aprile - 31 Dicembre 2015 **Collaboratore - Ricercatore**

Synbiotec S.r.l., D'Accorso, 30, Camerino (MC), Italia
Lavoro a progetto/Collaborazione Coord. e Cont. - Attività di ricerca inerenti il progetto: "Studio, progettazione e produzione di un "pacchetto" alimentare funzionale a base di prodotti probiotici "Made in Italy" e format distributivi per la valorizzazione nel mercato nazionale ed internazionale"

18 Febbraio - 30 Giugno 2015 **Docente**

Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia
Corso di formazione "Tirocini Formativi Attivi (TFA C350)" – Didattica delle scienze della vita (modulo da 18 ore Didattica di Microbiologia Applicata)

4 Marzo 2015 **Docente**

Istituto di Istruzione Superiore "G. Garibaldi", Macerata (MC), Italia
Corso di formazione IFTS "Tecnico superiore della gestione e controllo della filiera agroalimentare", modulo da 4 ore su "Inprenditorialità e Start-up d'Impresa e Pari Opportunità"

15 - 16 Dicembre 2014 **Relatore**

Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia

Sessione di seminari sull'argomento "Sensory analysis of functional foods: theoretical and practical approaches" nell'ambito dell'attività didattica "Functional Food" del corso di Laurea Magistrale "Biological Sciences"

31 Ottobre 2014 **Docente**

Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia

Incontri di preparazione all'Esame di Stato di Biologo, Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria

14 Ottobre 2014 - 31 Maggio 2015 **Docente**

Istituto d'Istruzione Superiore "A. Panzini", Senigallia (AN), Italia

Corso di formazione "Tecnico superiore per la progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica", modulo da 30 ore su "Caratteristiche essenziali delle materie prime e dei principi di trasformazione"

1 Aprile 2014 - 31 Marzo 2015 **Collaboratore - Ricercatore**

Synbiotec S.r.l., D'Accorso, 30, Camerino (MC), Italia

Prestazione di lavoro autonomo occasionale – Analisi Alimenti Funzionali

3 Marzo - 15 Giugno 2014 **Docente**

Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia

Corso di formazione "Percorsi Abilitanti Speciali (PAS C350)" – Didattica della Microbiologia (modulo di 20 ore: laboratorio di microbiologia applicata)

19 Settembre 2013 - tutt'oggi **Docente (Cultore della materia)**

Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia

Cultore della Materia in Microbiologia Generale (come da verbale Consiglio della Scuola di Bioscienze e Biotecnologie, Università di Camerino, n.43 del 19 settembre 2013)

15 Maggio 2013 - 10 Gennaio 2014 **Ricercatore**

Synbiotec S.r.l., D'Accorso, 30, Camerino (MC), Italia

Contratto di ricerca a progetto – "Processi innovativi per la formulazione di un soft-gel a base di probiotici per applicazioni nel settore ittico-alimentare"

2 Maggio - 30 Novembre 2013 **Collaboratore per traduzioni**

Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia

Collaborazione coordinativa e continuativa per attività di traduzione da italiano e inglese a rumeno e viceversa

27 Giugno - 28 Settembre 2012 **Stage per Ricerca**

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Nutrizione, University of Reading, Reading (United Kingdom)

PhD Research - "Studies on the beneficial effects of digested and fermented seaweed polyphenols, and also of probiotics in cultured human cells"

29 Giugno 2012 - 30 marzo 2013 **Docente**

Istituto d'Istruzione Superiore "A. Panzini", Senigallia, Italia

Corso di formazione "Tecnico Superiore della trasformazione dei prodotti agroalimentari", modulo da 60 ore su "Caratteristiche essenziali delle materie prime e dei principi di trasformazione"

8 Giugno - 8 Settembre 2012 **Collaboratore per traduzioni**

Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia

Collaborazione coordinativa e continuativa per attività di traduzione da italiano e inglese a rumeno e viceversa

24 Maggio - 14 Agosto 2011 **Stage per Ricerca**

Laboratories of Molecular Microbiology and [Mucosal] Immunology of the Uzhhorod National University, Uzhhorod, Ukraina
 PhD Research - "Antagonistic and synergistic activity of probiotic strains against standard and clinically isolated pathogenic bacteria"

18 Novembre 2009 - 30 Gennaio 2010

Ricercatore

Synbiotec S.r.l., D'Accorso, 30, Camerino (MC), Italia
 Contratto di ricerca a progetto – "Processi innovativi per l'applicazione di batteri probiotici in alimenti funzionali – Controllo della vitalità dei microgranulati e produzione in scala pilota di diverse matrici costituenti il granulo e relativo saggio di vitalità"

1 Ottobre 2008 - 30 Settembre 2009

Ricercatore

Regione Marche e Synbiotec S.r.l., D'Accorso, 30, Camerino (MC), Italia
 Borsa di studio per progetti di innovazione e sperimentazione dalla Regione Marche, "Selezione di batteri probiotici e realizzazione di bevande probiotiche con frutta e verdura di qualità"

10 Gennaio - 30 Aprile 2006

Prestazione d'opera intellettuale

Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparate
 Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia
 Ricerca e Studio riguardante la "Selezione di ceppi batterici"

Ottobre 2005 – Giugno 2006

Stage per Ricerca

Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparate
 Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia
 "Saggio di ceppi batterici di *Lactobacillus* da utilizzare in succhi di frutta e verdura probiotici" per la tesi del master , 708 ore

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

28 gennaio 2014 - tutt'oggi

2° Dottorato di Ricerca in Life Science and Public Health

EQF level 6

School of Advanced Studies, Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia
 PhD in Life Sciences and Public Health, Curriculum on One Health (XXIX cycle) "Research, Design, Development and Marketing of New Functional Foods and Beverages to Improve Human Health Status"

2013 Dottore di Ricerca in Life Science and Public Health

EQF level 6

School of Advanced Studies, Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia
 PhD in Life Sciences and Public Health, Curriculum on Molecular Biology, Biochemistry and Biotechnology (XXV cycle), Research Project on "Probiotics and prebiotics for human health – innovations and new trends"

2004 – 2006

Master (2° livello) in Scienze ed Ingegneria del Settore Alimentare - Controllo e perizia dei prodotti alimentari

EQF level 5

Università "Dunarea de Jos", Galati, Romania
 Tesi "Assay of *Lactobacillus* bacterial strains to use in probiotic fruit and vegetable juices"

1998 – 2004

Laurea in Scienze ed Ingegneria del Settore Alimentare

EQF level 4

Università "Dunarea de Jos", Galati (Romania)
 Facoltà di Scienze ed Ingegneria del Settore Alimentare, profilo: Controllo della Qualità dei Prodotti Alimentari, specializzazione: Industria delle conserve, della carne e della panificazione, Tesi "Realization of a project for the apricots dehydrated production field"

1993 – 1997

Diploma Liceo

EQF level 3

Liceo di Chimica , Piatra-Neamt, Romania
 Chimica del Settore Alimentare

- 23 - 24 Maggio 2016 **Certificato di partecipazione**
Centro Italiano Analisi Sensoriale, Matelica (MC), Italia
Corso full-immersion "Sensory Panel Leader" nei Laboratori di Analisi Sensoriale
- 13 - 15 Ottobre 2015 **Certificato di partecipazione**
School of Advances Studies , Università di Camerino, Camerino (MC), Italia
Corso "Job Hunt"
- 14 Ottobre 2015 **Certificato di partecipazione**
School of Advances Studies , Università di Camerino, Camerino (MC), Italia
Corso "Writing a grant proposal"
- 8 - 11 Giugno 2015 **Certificato di partecipazione**
School of Advances Studies , Università di Camerino, Camerino (MC), Italia
Corso "Statistics and Data Management"
- 1 - 5 Settembre 2014 **Certificato di partecipazione**
Università di Camerino, Gentile III da Varano, Camerino, Italia
Summer School on Nutrigenomics
- 29 Marzo 2014 **Certificato di partecipazione**
Abbadia di Fiastra Tolentino (MC), Italy
Corso "Etichettatura degli alimenti – le novità legislative"
- 29 Novembre 2013 **Partecipazione al meeting**
Civitanova Marche, Italy
"Start-up e imprese innovative"
- 02 Dicembre 2011 **Certificato di partecipazione**
School of Advances Studies, Università di Camerino, Camerino (MC), Italia
Course training on scientific communication and journalism: "How to write a scientific article for the general public"
- 18 Ottobre 2011 **Certificato di partecipazione**
University of Camerino, Camerino (Italy)
Corso "Gender in research as a mark of excellence"
- 24 Maggio - 4 Giugno 2011 **Certificato di partecipazione**
Odessa National I.I.Mechnykov University, Odessa, Ukraina
IV Summer School on "Molecular Microbiology and Biotechnology"
- 12 - 13 Luglio 2010 **Partecipazione**
School of Advances Studies, Università di Camerino, Camerino (MC), Italia
Intensive short course in Immunology
- 9 Marzo - 10 Giugno 2010 **Certificato di partecipazione**
ASSINT Sviluppo Competenze Linguistiche, Università di Camerino, Camerino, Italia
Course of English Language – second level
- 4 - 25 Maggio 2009 **Certificato di partecipazione**
Centro Italiano Analisi Sensoriale, Matelica (MC), Italia
Corso formativo "Frodi e alterazioni alimentari: come riconoscerle con l'analisi sensoriale"
- 3 - 12 Dicembre 2008 **Certificato di partecipazione**
IFOA, Pedaso, Italia
Corso formativo "Un Ponte per l'Impresa" IFOA
- 09 Aprile - 11 Giugno 2008 **Certificato di partecipazione**
Centro Italiano Analisi Sensoriale, Matelica (MC), Italia
Corso formativo "Da consumatore ad assaggiatore"

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Rumeno

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Italiano	C2	C2	C1	C1	C1
Inglese	C1	B2	B2	B2	B2
Francese	A2	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e con modalità orarie varie.

Competenze organizzative e gestionali

- Spiccato senso dell'organizzazione acquisito in ambito scolastico finalizzato al raggiungimento degli obiettivi (studi universitari conseguiti in tempi regolari)

- Spirito di squadra acquisito attraverso una serie di attività pratiche.
- Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra professionisti di diverse competenze.
- Buona capacità di progettare, organizzare, eseguire, monitoraggio e valutazione di un lavoro scientifico di laboratorio.
- Capacità di autonomia organizzativa acquisita nell'attività di coordinamento del Laboratorio di Microbiologia, Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparete, Università degli Studi di Camerino

Competenze professionali

- Revisore scientifico per giornali scientifici internazionali: *African Journal of Microbiology Research (AJMR)*, *Journal of Agricultural Sciences (JAS)*, *Journal of Dairy Science (JDS)*, *BioMed Research International (BMRI)*, *International Journal of Food Microbiology (IJFM)*, *Czech Journal of Food Sciences (CJFS)*, *Journal of Applied Microbiology (JAM)*, *Journal of Clinical and Investigative Dermatology (JCID)*, *Journal of Food Process Engineering (JFPE)*, *Food and Function (FF)*, *Letters in Applied Microbiology (LAM)*, *Microbiology Indonesia (MI)*, *International Journal of Food Properties (IJFP)*, *Nutrients (NUT)*, *Patient Preference and Adherence (PFA)*, *Virulence (VIR)*

- Isolamento ed identificazione dei batteri provenienti da varie matrici.
- Esame al microscopio dei batteri – “a fresco” e colorazione Gram.
- Analisi dei ceppi batterici per le caratteristiche morfologiche, culturali e fisiologici.
- Analisi batteriologiche: preparazione delle colture batteriche (coltura aerobica e anaerobica), tecnica di coltivazione in terreni di coltura solidi e liquidi, isolamento delle colonie in terreni selettivi e metodi di identificazione enzimatica (API system).
- Studio delle proprietà dei ceppi batterici probiotici: curva di crescita, tolleranza in ambiente acido, resistenza ad alte temperature, tolleranza ai sali biliari, resistenza alla digestione simulata, sensibilità agli antibiotici, attività antimicrobica nei confronti di alcuni batteri patogeni, colonizzazione intestinale, caratterizzazione molecolare (estrazione del DNA, amplificazione del DNA, caratterizzazione genotipica - 16SrDNA gene sequencing, tipizzazione dei ceppi batterici - Randomly Amplified Polymorphic DNA).
- Test di attività antimicrobica per oli essenziali estratti dalle piante: metodo delle diluizioni (MIC e MLC), antibiogramma (Kirby-Bauer).

- Controllo della efficienza filtrante delle maschere facciali con i batteri e i virus: l'efficienza di filtrazione batterica, l'efficienza di filtrazione virale e la resistenza alla penetrazione del sangue.
- Analisi microbiologiche, fisico-chimiche e sensoriale degli alimenti funzionali con aggiunta dei batteri probiotici.
- Analisi chimica di estratti vegetali: determinazione antocianine, contenuto totale di fenoli, flavonoidi, attività antiossidante con il metodo DPPH.
- Analisi sensoriale: parametri sensoriali degli alimenti testati; criteri generali da seguire in una degustazione; le tecniche di assaggio; il laboratorio, il panel ed i metodi ufficiali d'analisi; metodi di rappresentare i risultati degli analisi sensoriali; valutazione della self-life con tecniche di survival analysis.
- Sviluppo di un sistema modello in vitro a base di intestino di pesce utile per valutare gli effetti dei batteri probiotici sulla mucosa intestinale.
- Caratterizzazione della microbiota umana e animale (topi e cani) tramite Quantitative Real-Time PCR.
- Conoscenze e competenze lavorative nel campo delle colture cellulari umane (linea cellulare HT29 e HeLa): coltivazione, vari trattamenti, colorazioni ed analisi.
- Conoscenze e competenze operative e di laboratorio nel settore agro-alimentare, con particolare riferimento agli aspetti tecnologici, impiantistici, nutrizionali, microbiologici ed igienico - sanitari che caratterizzano la filiera produttiva.
- Manutenzione ordinaria e straordinaria degli attrezzature di laboratorio: cappa sterile a flusso laminare, cappa di anaerobiosi, centrifughe, termostati, autoclavi, bilance analitiche, termobilancia (analizzatore d'umidità), spettrofotometro, pH-metro, bagni d'acqua, stomacker, microscopio, stereomicroscopio, water activity meter, biophotometro, sonicatore, camere elettroforetiche (orizzontale e verticale), PCR e Real-Time PCR.

Competenze informatiche

- Ottima conoscenza di WindowsTM: Word; Excel; Power Point; Internet Explorer.
- Buona conoscenza di programmi di analisi risultati: GraphPad PRISM, XLSTAT, Quantity One Basic BioRad

Altre capacità e competenze

Onestà, aperta alla novità, spirito di gruppo, puntualità

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

1. **Coman M.M.**, Oancea A.M., Slivi S., Bahrim E.G., Verdenelli M.C., Cecchini C., Orpianesi C., Cresci A. (2016) Polyphenols and anthocyanins content and in vitro evaluation of antioxidant and antimicrobial activity of several fruit extracts – In preparation.
2. **Coman M.M.**, Rocha Duarte A.M., Cecchini C., Verdenelli M.C., Slivi S., Sousa Neves A.M., Orpianesi C., Cresci A. (2016) Fresh fruit juices enriched with SYN BIO[®] probiotics – In preparation.
3. Sagratini G., Cifani C., Cecchini C., Donat P.V., Micioni Di Bonaventura M.V., Caprioli G., **Coman M.M.**, Cresci A., Fiorini D., Ricciutelli M., Slivi S., Vittori S. (2016) Lentils as tool for a novel nutraceutical approach – In preparation.
4. **Coman M.M.**, Verdenelli M.C., Cecchini C., Slivi S., Gabbianelli R., Amadio E., Orpianesi C., Cresci A. (2016) The knowledge and acceptance of functional foods: a case study on the influence of a synbiotic fermented milk on infection incidence in

- athletes. *European Journal of Nutrition* – submitted.
5. Cecchini C., Verdenelli M.C., Slivi S., **Coman M.M.**, Orpianesi C., Pascucci G., Colozzi V., Cresci A., Filoni R. (2016) Effects of synbiotics on house dust mite allergic symptoms: a baseline-controlled open-label study. *Journal of Functional Foods*–submitted.
 6. Verdenelli M.C., Cecchini C., **Coman M.M.**, Silvi S., Orpianesi C., Coata G., Cresci A., Di Renzo G.C. (2016) Impact of Probiotic SYNBIO® Administered by Vaginal Suppositories in Promoting Vaginal Health of Apparently Healthy Women. *Current Microbiology*, DOI: 10.1007/s00284-016-1085-x.
 7. **Coman M.M.**, G. Corona, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, S. Silvi, C. Orpianesi, I. Rowland, A. Cresci (2016) Protective effects of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501®, *Lactobacillus paracasei* IMC 502® and their combination, SYNBIO® on faecal water-induced DNA damage and: an *in vitro* study – In preparation.
 8. **Coman M.M.**, Verdenelli M.C., Cecchini C., Slivi S., Orpianesi C., Caspani M., Mondello F., Cresci A. (2015) *In vitro* evaluation on HeLa cells of protective mechanisms of probiotic lactobacilli against *Candida* clinical isolates. *Journal of Applied Microbiology*, 119(5), 1383-1390.
 9. Nasuti C., **Coman M.M.**, Olek R.A., Fiorini D., Verdenelli M.C., Cecchini C., Silvi S., Fedeli D., Gabbianelli R. (2015) Changes on fecal microbiota in rats exposed to permethrin during postnatal development. *Environmental Science and Pollution Research*, DOI: 10.1007/s11356-016-6297-x.
 10. Guetiya W.R.E., Zambou N.F., Fonteh A.F., Njimou J.R., **Coman M.M.**, Verdenelli M.C., Cecchini C., Silvi S., Orpianesi C., Cresci A., Vittorio C. (2016) Abusive use of antibiotics in poultry farming in Cameroon and their public health implications. *British Poultry Science*, DOI: 10.1080/00071668.2016.1180668.
 11. G. Caramia, M.C. Verdenelli, S. Silvi, **M.M. Coman** (2015) Treatment of acute diarrhoea – yesterday and today. *International Journal of Enteric Pathogens*, 3(4): e28612, DOI: 10.17795/ijep28612.
 12. **Coman M.M.**, A. Cresci, S. Silvi, M.C. Verdenelli, C. Cecchini and C. Orpianesi (2014). Probiotics and prebiotics for human health: Innovations and new trends. ISBN 978-3-639-65509-4, Publisher Edizioni Accademiche Italiane trademark of OmniScriptum GmbH & Co. KG, Germany.
 13. S. Silvi, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, **M.M. Coman**, M.S. Bernabei, J. Rosati, R. De Leone, C. Orpianesi, A. Cresci (2014) Probiotic-enriched foods and dietary supplement containing SYNBIO® positively affect bowel habits in healthy adults: an assessment using standard statistical analysis and Support Vector Machines. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 65(8), 994-1002.
 14. M.C. Verdenelli, **M.M. Coman**, C. Cecchini, S. Slivi, C. Orpianesi, A. Cresci (2014) Evaluation of antipathogenic activity and adherence properties of human *Lactobacillus* strains for vaginal formulations. *Journal of Applied Microbiology*, 116(5), 1297-1307.
 15. **M.M. Coman**, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, S. Slivi, C. Orpianesi, N. Boyko, A. Cresci (2013) In vitro evaluation of antimicrobial activity of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501®, *Lactobacillus paracasei* IMC 502® and SYNBIO® against pathogens. *Journal of Applied Microbiology*, 117, 518-527.
 16. **M.M. Coman**, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, S. Slivi, A. Vasile, G. Bahrim, C. Orpianesi, A. Cresci (2013) Effect of oat bran and buckwheat flour on growth and cell viability of the probiotic strains *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501®, *Lactobacillus paracasei* IMC

502[®] and their combination SYN BIO[®], in synbiotic fermented milk. *International Journal of Food Microbiology*, 167(2), 261-268.

17. G. Sagratini, V. Sirocchi, G. Caprioli, C. Cecchini, **M.M. Coman**, A. Cresci, F. Maggi, F. Papa, M. Ricciutelli, S. Vittori (2013) Biogenic Amines as freshness index of meat wrapped in an innovative Active Packaging system formulated with essential oils of *Rosmarinus officinalis*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, Early Online, 1-8.
18. **M.M. Coman**, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci (2012) Functional foods as carriers for SYN BIO[®], a probiotic bacteria combination. *International Journal of Food Microbiology*, 157, 346-352.
19. C.C. Ogbonna, C. Cecchini, S. Silvi, M.C. Verdenelli, **M.M. Coman**, C. Orpianesi, A. Cresci (2011) Enhancing Italian traditional foods through the enrichment of functional ingredients. *AgroFOOD Industry hi-tech*, vol.22, n.2, 18-21.
20. C. Cecchini, **M.M. Coman**, A. Cresci, B. Tirillini, G. Cristalli, F. Papa, G. Sagratini, S. Vittori, F. Maggi, (2010) Essential oil from fruits and roots of *Ferulago campestris* (Besser) Grecescu (Apiaceae): composition and antioxidant and anti-Candida activity. *Flavour and Fragrance Journal*, vol.25, n.6, 493-502.
21. F. Maggi, C. Cecchini, A. Cresci, **M.M. Coman**, B. Tirillini, G. Sagratini, F. Papa, S. Vittori (2010) Chemical composition and antimicrobial activity of *Hypericum hircinum* L. subsp. majus essential oils. *Chemistry of Natural Compounds*, vol. 46, n.1, 125-129.
22. **M.M. Coman**, S. Silvi, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, C. Orpianesi and A. Cresci, (2010) Fruit and vegetable juice tested as possible probiotic beverage. *AgroFOOD Industry hi-tech*, vol.21, n.2, 28-31.
23. F. Maggi, C. Cecchini, A. Cresci, **M.M. Coman**, B. Tirillini, G. Sagratini, F. Papa and S. Vittori (2010) Chemical Composition and Antimicrobial Activity of the Essential Oils from Several *Hypericum* Taxa (Guttiferae) Growing in Central Italy (Appennino Umbro-Marchigiano). *Chemistry & Biodiversity*, vol.7, n.2, 447-466.
24. F. Maggi, B. Tirillini, F. Papa, G. Sagratini, S. Vittori, A. Cresci, **M.M. Coman**, C. Cecchini (2009) Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil of *Ferulago campestris* (Besser) Grecescu growing in central Italy. *Flavour and Fragrance Journal*, 24, 309-315.
25. F. Maggi, M. Bramucci, C. Cecchini, **M.M. Coman**, A. Cresci, G. Cristalli, G. Lupidi, F. Papa, L. Quassinti, G. Sagratini, S. Vittori, (2009) Composition and biological activity of essential oil of *Achillea ligustica* All. (Asteraceae) naturalized in central Italy: Ideal candidate for anti-cariogenic formulations, *Fitoterapia*, 80, 313-319.
26. F. Maggi, C. Cecchini, A. Cresci, **M.M. Coman**, B. Tirillini, G. Sagratini, F. Papa (2009) Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil from *Ferula glauca* L. (F. communis L. subsp. glauca) growing in Marche (central Italy). *Fitoterapia*, 80, 68-72.
27. C. Cecchini, A. Cresci, **M.M. Coman**, M. Ricciutelli, G. Sagratini, S. Vittori, D. Lucarini, F. Maggi (2007) Antimicrobial Activity of Seven *Hypericum* Entities from Central Italy. *Planta Med*, 73, 564-566.

Presentazioni convegni

1. **M.M. Coman**, S. Silvi, A.M. Oancea, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, G.E. Bahrim, C. Orpianesi, A. Cresci - Probiotics and red fruit extracts with bioactive properties for innovative dietary supplements for human health. Alimenti Funzionali e nutraceutici per la salute, 28 Giugno 2016, Camerino, Italy, 27-28 – Oral communication.
2. Sirocchi V., Trapassi L., Genangeli M., **Coman M.M.**, Silvi S., Vittori S., Sagratini G.

- Rosmarinus officinalis* extract as natural food additive to prolong the shelf-life of functional foods. Alimenti Funzionali e nutraceutici per la salute, 28 Giugno 2016, Camerino, Italy, 37-38 – Oral communication.
3. Cerquetella M., Rossi G., Spaterna A., Fruganti A., Laus F., Tesei B., Alessandrini S., **Coman M.M.**, Gavazza A., Verdenelli M.C., Cecchini C., Silvi S. Main fecal bacterial groups in dogs positive for *Leishmania*. LXX Convegno S.I.S.Vet., 13-16 Giugno 2016, Palermo, Italy, 444 (P22) – Poster
 4. **M.M. Coman**, A.M. Oancea, S. Silvi, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, G.E. Bahrim, C. Orpianesi, A. Cresci – Determinazione del contenuto totale di polifenoli e valutazione in vitro dell'attività antiossidante, antimicrobica e prebiotica di estratti vegetali. VI Congresso Nazionale SINut, 27-28 Maggio 2016, Bologna, Italy, Pharmanutrition and Functional Foods, 44 – Oral communication
 5. C. Cecchini, **M.M. Coman**, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci, G. Sagratini, S. Vittori – Valutazione dell'attività prebiotica dell'estratto di lenticchie sul microbiota intestinale mediante modello di fermentazione *in vitro*. VI Congresso Nazionale SINut, 27-28 Maggio 2016, Bologna, Italy, Pharmanutrition and Functional Foods, 44 – Oral communication
 6. G. Corona, **M.M. Coman**, J.P.E. Spencer, I. Rowland – “Digested and fermented seaweed phlorotannins reduce DNA damage and inhibit the growth of HT-29 colon cancer cells.”, 7th International Conference on Polyphenols and Health, 27-30 Ottobre 2015, Tours, France, 240 (P710) – Poster
 7. **M.M. Coman**, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Cecchini, R. Gabbianelli, E. Amadio, C. Orpianesi, A. Cresci – The Knowledge And Acceptance Of Functional Foods: A Case Study On The Influence Of A Synbiotic Fermented Milk On Infection Incidence In Athletes. The 7th International Symposium - EuroAliment 2015 - All about food, 24-26 Settembre 2015, Galati, Romania, 16-19 (OC 1.2) – Oral communication
 8. A.M. Oancea, **M.M. Coman**, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Cecchini, G.E. Bahrim, C. Orpianesi, A. Cresci – Polyphenols and Anthocyanins Content and *In Vitro* Evaluation Of Antioxidant and Antimicrobial Activity Of Several Fruit Extracts. The 7th International Symposium - EuroAliment 2015 - All about food, 24-26 Settembre 2015, Galati, Romania, 117-119 (P 3.1.) – Poster
 9. V. Sirocchi, G. Sagratini, M. Ricciutelli, **M.M. Coman**, C. Cecchini, G. Caprioli, S. Vittori – Study of natural compounds of *Rosmarinus Officinalis* as additives in food active packaging. 1stMS-Nat Med Day, 21-22 Settembre 2015, Aboca San Sepolcro, Italy, 26-27 (OC 03) – Oral communication
 10. **Coman M.M.**, Mancusi A., Olek R.A., Nasuti C., Fedeli D., Verdenelli M.C., Cecchini C., Silvi S., Fiorini D., Gabbianelli R. – Microbiota characterization following neonatal permethrin exposure: effect of alkaline water. Summer School on Nutrigenomics, 1-5 Settembre 2014, Camerino, Italia – Poster
 11. **Coman M.M.**, Silvi S., Verdenelli M.C., Cecchini C., Orpianesi C., Cresci A. – Vaginal Impact of Probiotic Ovules SYN BIO[®]gin in Healthy Women. IPC2014 – International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics, 24-26 Giugno 2014, Budapesta, Ungheria – Oral communication
 12. Rocha A., **Coman M.M.**, Silvi S., Cecchini C., Verdenelli M.C., Orpianesi C., Cresci A. – Fruit and vegetable juices: alternative approach for the consumption of probiotics. IPC2014 – International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics, 24-26 Giugno 2014, Budapesta, Ungheria – Poster
 13. **M.M. Coman**, S. Abay – “Prodotti Innovativi sulla base di Probiotici e Piante Medicinali per la Salute dell’Uomo e degli Animali”, I like START UP, 28 Febbraio 2014,

Civitanova Marche, Italia

14. G. Corona, **M.M. Coman**, J.P.E. Spencer, I. Rowland – “Digested and fermented seaweed phlorotannins reduce DNA damage and inhibit growth of HT-29 colon cancer cells”, Proceedings of the Nutrition Society: Winter Meeting 2013: Diet, Gut Microbiology and Human Health, 73 (OCE1), 11-12 Dicembre 2013, London, UK
15. S. Silvi, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, **M.M. Coman**, M.S. Bernabei, J. Rosati, R. De Leone, C. Orpianesi, A. Cresci – “Probiotics and their role in the gastrointestinal health: selection criteria and human *in vivo* study”, XVI Congresso Nazionale - “I nodi della terapia nutrizionale”, 28-30 Novembre 2013, Ancona, Italy
16. **M.M. Coman**, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci – “Probiotic Lactobacillus strains activity against *Candida* spp.: *in vitro* assays”, “7th Probiotics, Prebiotics & New Foods”, 8-10 Settembre 2013, Rome, Italy – Oral communication
17. S. Silvi, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, **M.M. Coman**, M.S. Bernabei, J. Rosati, R. De Leone, C. Orpianesi, A. Cresci – “Probiotic-enriched foods and dietary supplements containing SYN BIO® positively affect bowel habits of healthy adults”, “7th Probiotics, Prebiotics & New Foods”, 8-10 Settembre 2013, Rome, Italy – Oral communication
18. **M.M. Coman**, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci – “Vitalità di ceppi batterici probiotici in un latte fermentato synbiotico”, 6° Convegno Nazionale ARNA – “Alimentazione, salute e benessere”, 9-11 Maggio 2013, Teramo (Te), Italy – Oral communication
19. V. Bernacchini, **M.M. Coman**, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci – “The *in vitro* activity of probiotic *Lactobacillus* strains against vaginal *Candida* spp.”, 6° Convegno Nazionale ARNA – “Alimentazione, salute e benessere”, 9-11 Maggio 2013, Teramo (Te), Italy – Oral communication
20. **M.M. Coman** – “PROHerbalCARE - Probiotics and Herbal Products for Skin Care and Oral Hygiene”, TolentinoExpo, 14 Ottobre 2012, Tolentino, Italy – Oral communication
21. V. Sirocchi, G. Sagratini, G. Caprioli, C. Cecchini, M. Ricciutelli, F. Papa, **M.M. Coman**, A. Cresci, S. Vittori – “Studio di un nuovo sistema di -active packaging- ad azione antimicrobica per la conservazione della carne fresca”, XXXI Congresso Interregionale TUMA 2012, 18-20 Giugno 2012, Francavilla al mare (CH), Italy – Oral communication
22. **M.M. Coman**, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci – “Functional foods as carriers for SYN BIO®, a probiotic bacteria combination”, IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti “ChimAlSi_2012” – “Food, Functional foods and Nutraceuticals” 3-7 Giugno 2012, Ischia (Na), Italy, *Emirates Journal of Food and Agriculture*, CO-58, p.36 – Oral communication
23. G. Sagratini, V. Sirocchi, G. Caprioli, C. Cecchini, **M.M. Coman**, A. Cresci, F. Maggi, F. Papa, M. Ricciutelli, S. Vittori – “Biogenic amines as freshness index of meat and fish wrapped in an innovative active packaging system”. IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti “ChimAlSi_2012” – “Food, Functional foods and Nutraceuticals” 3-7 Giugno 2012, Ischia (Na), Italy, *Emirates Journal of Food and Agriculture*, P196, p.140 – Poster
24. **M.M. Coman** – “Valorizzazione delle produzioni tipiche locali della Regione Marche attraverso la realizzazione di alimenti funzionali per migliorare il benessere umano”, Tipicità: made in Marche Festival, 23 Aprile 2012, Fermo, Italy – Oral communication
25. V. Sirocchi, G. Sagratini, G. Caprioli, C. Cecchini, M. Ricciutelli, F. Papa, F. Maggi, **M.M. Coman**, A. Cresci, S. Vittori – Studio di un nuovo sistema di “Active Packaging per la

- carne: valutazione della shelf life mediante analisi delle ammine biogene in SPE-HPLC-DAD e analisi microbiologiche". XXX Convegno Interregionale delle Sezioni Toscana Umbria Marche Abruzzo, 30 Giugno-1 Luglio 2011, Perugia, Italy – Oral communication
26. **Coman M.M.**, Cecchini C., Silvi S., Verdenelli M.C., Orpianesi C., Cresci A. – Several Yoghurt-cream Formulations as Carriers for Probiotic Bacteria. IPC2011 – International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics, 14-16 Giugno 2011, Kosice, Slovakia – Oral communication
27. M.G. Gabrielli, D. Tomassoni, S. Panarello, **M.M. Coman**, D. Accili –Glycoconjugates of the trout and sole intestinal mucosa following in vitro exposure to probiotic bacteria. 34th National Congress of the Italian Society of Histochemistry, 7-9 Giugno 2011, p.22, San Benedetto del Tronto, Italia – Poster
28. Cecchini C., **Coman M.M.**, Silvi S., Verdenelli M.C., Orpianesi C., Cresci A. –Fruit and vegetable fermented juices as possible probiotic beverage. Food and Function 2009 – International Scientific Conference on Nutraceutical and Functional Foods, 9-11 Giugno 2009, Zilina, Slovakia – Oral communication
29. F.Maggi, C. Cecchini, A.Cresci, **M.M. Coman**, B. Tirillini, G. Sagratini, F. Papa, S. Vittori – Chemical composition, seasonal variation and antimicrobial activity of Hypericum hircinum L. subsp. majus (Aiton) N. Robson essential oils. Fitomed 2008 – III Congresso Intersocietà sulle Piante Medicinali, Salerno, 25-27 Giugno 2008 – Poster
30. C. Cecchini, A. Cresci, **M.M. Coman**, M. Ricciutelli, G. Sagratini, S. Vittori, D. Lucarini, F. Maggi – Antimicrobial activity of seven Hypericum entities from central Italy. Future Trends in Phytochemistry: A young scientists symposium. Gargnano (Brescia, Italy), 6-9 Giugno 2007. Phytochemical Society of Europe and Società Italiana di Fitochimica – Poster

Seminari e workshop

1. Seminario "Verba Volant: how to be effective in communicating to diverse audiences", 27 Maggio 2016, Università di Camerino, Camerino, Italia
2. Seminario "Internationalization process of SMEs: becoming global in old and new ways", 25 Maggio 2016, Università di Camerino, Camerino, Italia
3. Lectio Magistralis "Studiare perché, Studiare per chi?", 12 Novembre 2015, SAS, Università di Camerino, Camerino, Italia
4. Seminar on "Innovation Management: how to manage and develop innovative projects at industrial level", 16 Ottobre 2015, Università di Camerino, Camerino, Italia
5. Seminario "Comportamento citazionale e valutazione della ricerca", 9 Giugno 2015, SAS, Università di Camerino, Camerino, Italia
6. Seminario "Nutrition and Epigenetics: evidences from different nitrogen introduction and the fall of some paradigms", 27 Maggio 2015, Università di Camerino, Camerino, Italia
7. Workshop "Cooperazione internazionale, terzo settore, università: insieme, per crescere tutti", 10 Aprile 2013, Università di Camerino, Camerino, Italia
8. Sessione di seminari "Microbial contamination of milk and devices in restaurants. Current strategies for the assessment of mycotoxins in food", 17 Maggio 2013, Scuola di Farmacia, Università di Camerino, Camerino, Italia
9. Workshop "Start-up of innovative enterprises - Italy and USA", 11 Maggio 2013, ISTAO-business school, Istituto Adriano Olivetti, Ancona, Italia
10. Seminar on "Descriptive and predictive language of business analysis based on coordinate devolution of products, companies and markets", 19 March 2013, School

of Advances Studies, University of Camerino, Camerino, Italy

11. Seminario "How does Marie Curie programme work in Brussels?", 12 Ottobre 2011, School of Advances Studies, Università di Camerino, Camerino, Italia
12. 5th Workshop "DOC – CAREERS II Project – Collaborative Doctoral Education", 11 Ottobre 2011, Università di Camerino, Camerino, Italia
13. Sessione di seminari "Microbial Biotechnologies: Microbial ethanol production; Microbial lysine production; Microbial penicillin production", 8 - 10 Febbraio 2011, School of Biosciences and Biotechnologies, Università di Camerino, Camerino, Italia
14. Seminario "Library sources and E-resources for research and learning", 6 Maggio 2010, School of Advanced Studies, Università di Camerino, Camerino, Italia
15. Seminario "Community instruments for funding Research in the Small and Medium Enterprises", 5 Maggio 2010, Università di Camerino, Camerino, Italia
16. Work-shop "Validation strategies of food bioanalytical methods", 27 Maggio 2009, Università di Camerino, Camerino, Italia
17. Work-shop "La ricerca a supporto dello sviluppo del settore agroalimentare marchigiano", 9 Maggio 2009, Università di Ancona, Ancona, Italia

Honours and awards 2015 – Winner of a fellowship for research collaboration on "Studio di una selezione di oli extra-vergini d'oliva come potenziali substrati prebiotici per la microflora intestinale", duration of 6 months, on School of Bioscience and Veterinary Medicine, University of Camerino, Camerino, Italy

2013 – Winner of e-Capital Business Plan Competition 2012 with the project "Probiotics and herbal combination hygiene care products", ISTAO, Ancona, Italy

2012 – Winner of an ERASMUS Placement Grant for PhD students from University of Camerino, duration of 3 months, from 27 June 2012 to 28 September 2012, on Department of Food and Nutritional Science, University of Reading, UK

2008 – Winner of a scholarship for innovation and experimentation by Marche Region, on "Selection of probiotic bacteria and production of probiotic drinks with fruit and vegetable quality", duration of 12 months, from 1 October 2008 to 30 September 2009, Camerino, Italy

2008 – Winner of a scholarship for research collaboration on "Screening, industrial development and transfer of new probiotic strains" on Department of Comparative Morphology and Biochemistry, University of Camerino, Laboratory of Prof. Alberto Cresci, from 1 February to 30 April 2008, Camerino, Italy

2007 – Winner of a scholarship of Department of Comparative Morphology and Biochemistry, duration of 10 months, from 15 January 2007 to 15 November 2007, Laboratory of Prof. Alberto Cresci, University of Camerino, Italy

2005 – Winner of a ERASMUS scholarship of "Dunarea de Jos" Galati University for the improvement to the foreign country, duration of 8 months, from October 2005 to June 2006, according with Master of the University of Camerino, Italy

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Camerino, 12 agosto 2016

Maria Magdalena Coman

