Prot. n. 0069694 del 17/11/2025 - [UOR: 00013 - Classif. II/6]

Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome/Nome **Perpetuini Giorgia**

Posizione attuale

29/11/2022-oggi Professore Associato di Microbiologia Agraria (07/AGRI-08) presso Università degli Studi di Teramo

Istruzione e formazione

October 2013 DSRA (Diplôme Supérieur de Recherches Appliquées) presso GPMA AgroSup Dijon Université de Bourgogne (Francia)

6/2/2013 Titolo di *Doctor Europaeus* presso la Facoltà di Agraria, Dipartimento Scienze degli Alimenti.

1/12/2008 Laurea Magistrale in Biotecnologie della Riproduzione con votazione 110/110 e lode presso l'Università Degli Studi di Teramo con discussione di una tesi sperimentale in Biochimica dal titolo "Interazione della FAAH, un regolatore della riproduzione, con le membrane biologiche"

23/10/2006 Laurea di Primo Livello in Biotecnologie con votazione di 110/110 e lode presso l'Università degli Studi di Teramo, discutendo una tesi sperimentale in Biochimica intitolata "Ruolo della cardiolipina nell'attivazione della calpaina: interazione funzionale con i mitocondri", alla quale è stato assegnato il premio "Corradino Motti" per la miglior tesi di laurea dell'AA 2006/2007 in materie biotecnologiche

2002/2003 Diploma maturità linguistica presso l'Istituto Magistrale "G. Milli" di Teramo con valutazione di 100/100

Capacità e competenze personali

Madrelingua **Italiano**

Altre lingue

Autovalutazione

Livello europeo (*)	Comprensione				Parlato				Scritto	
	Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
Francese	C2	Utente Avanzato	C2	Utente Avanzato	C2	Utente Avanzato	C2	Utente Avanzato	C2	Utente Avanzato
Inglese	C2	Utente Avanzato	C2	Utente Avanzato	C2	Utente Avanzato	C2	Utente Avanzato	C2	Utente Avanzato

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Sono in grado di relazionarmi con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza maturata all'estero e alle seguenti esperienze:

2008-2009 Membro del Comitato per le Pari Opportunità dell'Università degli Studi di Teramo

2008-2009 Rappresentante degli studenti del corso di laurea in Biotecnologie della Riproduzione

2008 Tutor presso la Ludoteca tecnico-scientifica di Teramo

2008 Corso di lingua araba della durata di 100 ore organizzato dal *Centro Territoriale permanente per l'istruzione e la formazione in età adulta* di Teramo

Capacità e competenze organizzative

Sono in grado di lavorare in situazioni di stress acquisita grazie all'esperienza all'estero in cui la professionalità era un requisito minimo. Tengo e ho tenuto seminari di microbiologia alimentare durante i corsi di microbiologia industriale presso l'Università degli Studi di Teramo.

Capacità e competenze informatiche

Sistemi operativi e reti: OSX/UNIX/Linux, Windows/NT e XP/Win7, configurazione di reti in ambiente Windows e WiFi networks;
Linguaggi di programmazione: Matlab (base).
Programmi per PC: pacchetto Office per Windows, programmi di composizione grafica e disegno (Photoshop, Designer, XFig), programmi per elaborazione dati, buona capacità nell'utilizzo dei browser internet e dei Client di posta elettronica.

Patente

Tipo B

Attività didattica

Titolare degli insegnamenti presso l'Università degli Studi di Teramo:

- Microbiologia applicata alle industrie agro-alimentari – CdS Biotecnologie (3 CFU)
- Biologia dei microrganismi – CdS Viticoltura ed Enologia (6 CFU)
- Igiene della ristorazione – Modulo dell'insegnamento Elementi di microbiologia e igiene della ristorazione – CdS Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità (5 CFU)

Incarichi istituzionali presso l'Università degli Studi di Teramo

Membro della Commissione AQ per il CdS in Viticoltura ed Enologia
Membro della Commissione AQR

Brevetti

Coinventore del brevetto N° 0001428559 -Starter per la deamarizzazione biologica delle olive da mensa- (Inventori: Ciarrocchi Aurora, Corsetti Aldo, Esposito Sonia, Perpetuini Giorgia, Schirone Maria, Servili Maurizio, Suzzi Giovanna, Taticchi Agnese, Tofalo Rosanna, Urbani Stefania, Veneziani Gianluca)

Pubblicazioni

1. Granchi L, Patrignani F, Bianco A, Braschi G, Budroni M, Canonico L, Capece A, Cauzzi A, Ciani M, Chinnici F, Civa V, Cocolin L, Domizio P, Englezos V, Francesca N, Gerardi C, Grieco F, Lanciotti R, Mangani S, Montanini C, Naselli V, Perpetuini G, Pietrafesa R, Racioppo A, Siesto G, Tofalo R, Bevilacqua A and Romano P. (2025). Comparison between *Metschnikowia pulcherrima* and *Torulaspora delbrueckii* used in sequential wine fermentations with Saccharomyces cerevisiae. Frontiers in Microbiology, 16, 1590561.
2. Perpetuini, G., Rossetti, A. P., Rapagnetta, A., & Tofalo, R. (2025). A functional approach to cheese production: Boosting gamma-aminobutyric acid content with *Kluyveromyces marxianus.* LWT, 117824.
3. Rossetti, A. P., Perpetuini, G., & Tofalo, R. (2024). Sniffing the wine differences: The role of *Starmerella bacillaris* biofilm-detached cells. Heliyon, 10(15).
4. Perpetuini, G., Rossetti, A. P., Rapagnetta, A., Arfelli, G., Prete, R., & Tofalo, R. (2024). Wine barrel biofilm as a source of yeasts with non-conventional properties. Microorganisms, 12(5), 880.
5. Rossetti, A. P., Perpetuini, G., Valbonetti, L., Zulli, C., Perla, C., Sidari, R., & Tofalo, R. (2024). Shaping the chromatic characteristics of red wines by using biofilm-detached cells of *Starmerella bacillaris* strains. Food Bioscience, 57, 103396.
6. Perpetuini, G., Rossetti, A. P., Rapagnetta, A., & Tofalo, R. (2024). Unlocking the potential of *Kluyveromyces marxianus* in the definition of aroma composition of cheeses. Frontiers in Microbiology, 15, 1464953.
7. Rossetti, A.P., Perpetuini, G., Battistelli, N., Zulli, C., Arfelli, G., Suzzi, G., Cichelli, A., Tofalo, R. (2023). Capturing the fungal community associated with conventional and organic Trebbiano Abruzzese grapes and its influence on wine characteristics. Food Bioscience, 52, 102382.
8. Perpetuini, G., Rossetti, A. P., Battistelli, N., Zulli, C., Piva, A., Arfelli, G., Corsetti, A., Tofalo, R. (2023). Contribution of *Starmerella bacillaris* and Oak Chips to Trebbiano d'Abruzzo Wine Volatile and Sensory Diversity. Foods (Basel, Switzerland), 12(5), 1102.
9. Perpetuini, G., Rossetti, A.P., Giordano, L., Pulcini, M., Dufrusine, B., Battistelli, N., Zulli, C., Arfelli, G., Palliotti, A., Dainese, E., Tofalo, R. (2023). Characterization of Nero Antico di Pretalucente Wine and Grape Fungal Microbiota: An Expression of Abruzzo Region Cultivar Heritage. Fermentation, 9, 150.
10. Perpetuini, G., Tittarelli, F., Perla, C., Tofalo, R. (2022). Influence of Different Aggregation States on Volatile Organic Compounds Released by Dairy *Kluyveromyces marxianus* Strains. Foods (Basel, Switzerland), 11(18), 2910.
11. Tofalo R., Perpetuini G., Rossetti A.P., Gaggiotti S., Piva A., Olivastri L., Cichelli A., Compagnone D., Arfelli G. 2022. Impact of *Saccharomyces cerevisiae* and non-*Saccharomyces* yeasts to improve traditional sparkling wines production. Food Microbiology, https://doi.org/10.1016/j.fm.2022.104097.
12. Perpetuini G., Rossetti A.P., Battistelli N., Zulli C., Cichelli A., Arfelli G., Tofalo R. 2022. Impact of vineyard management on grape fungal community and Montepulciano d'Abruzzo wine quality. Food Research International, 158, 111577.
13. Tofalo R., Suzzi G., Perpetuini, G. 2021. Discovering the influence of microorganisms on wine color. Frontiers in Microbiology, 12, 790935.
14. Perpetuini G., Rossetti A.P., Tittarelli F., Battistelli N., Arfelli G., Suzzi G., Tofalo R. 2021. Promoting *Candida zemplinina* adhesion on oak chips: A strategy to enhance esters and glycerol content of Montepulciano d'Abruzzo organic wines. Food Research International, 150, 110772.
15. Tofalo R., Battistelli N., Perpetuini G., Valbonetti L., Rossetti A.P., Perla C., Zulli C., Arfelli G. 2021. *Oenococcus oeni* lifestyle modulates wine volatilome and malolactic fermentation outcome. Frontiers in Microbiology, 12, 736789
16. Prete R., Alam M.K., Perpetuini G., Perla C., Pittia P., Corsetti A. 2021. Lactic acid bacteria exopolysaccharides producers: A sustainable tool for functional foods. Foods, 10(7), 1653.
17. Perpetuini G., Battistelli N., Tittarelli F., Suzzi G., Tofalo R. 2021. Influence of FLO1 and FLO5 genes on aroma profile of sparkling wines. LWT - Food Science and Technology, 146, 111407.
18. Perpetuini G., Rossetti A.P., Battistelli N., Arfelli G., Tofalo R. 2021. Adhesion properties, biofilm forming potential, and susceptibility to disinfectants of contaminant wine yeasts. Microorganisms 9, 654.

19. Battistelli N., Perpetuini G., Piva A., Pepe A., Sidari R., Wache Y., Tofalo R. 2021. Cultivable microbial ecology and aromatic profile of “mothers” for Vino cotto wine production. Food Research International, 143, 110311.
20. Perpetuini G., Chuenchomrat P., Pereyron V., Haure M., Lorn D., Quan L-H, Ho P-H, Nguyen T-T., Do T-Y., Phi Q.-T, Nguyen T.K.C., Licandro H., Chu-Ky S., Tofalo R., Kasikonsunthonchai W., Adunphatcharaphon S., Petchkongkaew A., Waché Y. 2021. Microorganisms, the Ultimate Tool for Clean Label Foods? Invention, 6(2), 31.
21. Battistelli N., Perpetuini G., Perla C., Zulli C., Arfelli G., Rossetti A.P., Tofalo R. 2020. Characterization of natural *Oenococcus oeni* strains for Montepulciano d’Abruzzo organic wine production. European Food Research and Technology 246, 1031–1039.
22. Perpetuini G., Tittarelli F., Battistelli N., Suzzi G., Tofalo R. 2020. γ-aminobutyric acid production by *Kluyveromyces marxianus* strains. Journal of Applied Microbiology 29, 1609–1619.
23. Tofalo R., Perpetuini G., Battistelli N., Tittarelli F., Suzzi G. 2020. Correlation between IRC7 gene expression and 4-mercapto-4-methylpentan-2-one production in Saccharomyces cerevisiae strains. Yeast, 37, 487–495.
24. Anal A.K., Perpetuini G., Petchkongkaew A., Tan R., Avallone S., Tofalo R., Nguyen H.V., Chu-Ky S., Ho P.H., Phan T.T., Waché Y. 2020. Food safety risks in traditional fermented food from South-East Asia. Food Control, 109, 106922.
25. Perpetuini G., Tittarelli F., Battistelli N., Suzzi G.; Tofalo R. 2020. Contribution of *Pichia manshurica* strains to aroma profile of organic wines. European Food Research and Technology, 246, 1405–1417.
26. Perpetuini G., Prete R., Garcia-Gonzalez N., Alam M.K., Corsetti A. 2020. Table olives more than a fermented food. Foods, 9, 178.
27. Modesto M., Satti M., Watanabe K., Puglisi E., Morelli L., Huang C.H., Liou J. S., Miyashita M., Tamura T., Saito S., Mori K., Huang L., Sciavilla P., Sandri C., Spiezio C., Vitali F., Cavalieri D., Perpetuini G., Tofalo R., Bonetti A., Arita M., Mattarelli P. 2019. Characterization of *Bifidobacterium* species in feaces of the Egyptian fruit bat: Description of *B. vespertilionis* sp. nov. and *B. rousetti* sp. nov.. Systematic and Applied Microbiology, 42, 126017.
28. Tittarelli F., Perpetuini G., Di Gianvito P., Tofalo R. 2019. Biogenic amines producing and degrading bacteria: A snapshot from raw ewes’ cheese. LWT - Food Science and Technology, 101, 1–9.
29. Perpetuini G., Donati I., Cellini A., Orrú L., Giongo L., Farneti B., Spinelli F. 2019. Genetic and functional characterization of the bacterial community on fruit of three raspberry (*Rubus idaeus*) cultivars. Journal of Berry Research, 9, 227-247.
30. Perpetuini G., Tittarelli F., Suzzi G., Tofalo R. 2019. Cell wall surface properties of *Kluyveromyces marxianus* strains from dairy-products. Frontiers in Microbiology, 10, 79.
31. Ianni A., Di Maio G., Pittia P., Grotta L., Perpetuini G., Tofalo R., Cichelli A., Martino G. 2019. Chemical-nutritional quality and oxidative stability of milk and dairy products obtained from Friesian cows fed with a dietary supplementation of dried grape pomace. Journal of the Science of Food and Agriculture, 99, 3635-3643.
32. Tofalo R., Perpetuini G., Battistelli N., Pepe A., Ianni A., Martino G., Suzzi, G. (2019). Accumulation γ-Aminobutyric Acid and Biogenic Amines in a Traditional Raw Milk Ewe's Cheese. Foods, 8(9), 401.
33. Purahong W., Orrù L., Donati I., Perpetuini G., Cellini A., Lamontanara A., Michelotti V., Tacconi G., Spinelli F. 2018. Plant microbiome and its link to plant health: host species, organs and *Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae* infection shaping bacterial phyllosphere communities of kiwifruit plants. Frontiers in Plant Science, 9, 1563.
34. Schirone M., Tofalo R., Perpetuini G., Manetta A.C., Di Gianvito P., Tittarelli F., Battistelli N., Corsetti A., Suzzi G., Martino G. 2018. Influence of iodine feeding on microbiological and physico-chemical characteristics and biogenic amines content in a raw ewes' milk cheese. Foods, 7, 108.
35. Perpetuini G., Caruso G., Urbani S., Schirone M., Esposto S., Ciarrocchi A., Prete R., Garcia-Gonzalez N., Battistelli N., Gucci R., Servili M., Tofalo R., Corsetti A. 2018. Changes in polyphenolic concentrations of table olives (cv. Itrana) produced under different irrigation regimes during spontaneous or inoculated fermentation. Frontiers in Microbiology, 9, 1287.

36. Di Gianvito P., Perpetuini G., Tittarelli F., Schirone M., Arfelli G., Piva A., Patrignani F., Lanciotti R., Olivastri L., Suzzi G., Tofalo R. 2018. Impact of *Saccharomyces cerevisiae* strains on traditional sparkling wines production. Food Research International, 109, 552-560.
37. Perpetuini G., Tittarelli F., Mattarelli P., Modesto M., Cilli E., Suzzi G., Tofalo R. 2018. Intraspecies polymorphisms of *Kluyveromyces marxianus* strains from Yaghnob valley. FEMS Microbiology Letters, 365, fny028.
38. Perpetuini G., Tittarelli F., Schirone M., Di Gianvito P., Corsetti A., Arfelli G., Suzzi G., Tofalo R. 2018. Adhesion properties and surface hydrophobicity of *Pichia manshurica* strains isolated from organic wines. LWT - Food Science and Technology, 87, 385-392.
39. Modesto M., Michelini S., Perpetuini G., Tofalo R., Andlid T., Mattarelli P. 2017. In silico RFLP analysis of 16S rRNA genes: a helpful application for distinguishing *Bifidobacteria* from human and animal source. Microbiology Research Journal International, 20, 1-13.
40. Perpetuini G., Di Gianvito P., Arfelli G., Schirone M., Corsetti A., Tofalo R., Suzzi G. 2016. Biodiversity of autolytic ability in flocculent *Saccharomyces cerevisiae* strains suitable for traditional sparkling wine fermentation. Yeast, 33, 303-312.
41. Tofalo R., Perpetuini G., Di Gianvito P., Arfelli G., Schirone M., Corsetti A., Suzzi G. 2016. Characterization of specialized flocculent yeasts to improve sparkling wine fermentation. Journal of Applied Microbiology 120, 1574-1584.
42. Lanzone V., Tofalo R., Fasoli G., Perpetuini G., Suzzi G., Sergi M., Corrado F., Compagnone D. 2016. Food borne bacterial models for detection of benzo[a] pyrene-DNA adducts formation using RAPD-PCR. Microbial Biotechnology, 9, 400-407.
43. Tofalo R., Patrignani F., Lanciotti R., Perpetuini G., Schirone M., Di Gianvito P., Pizzoni D., Arfelli G., Suzzi G. 2016. Aroma profile of Montepulciano d'Abruzzo wine fermented by single and co-culture starters of autochthonous *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* yeasts. Frontiers in Microbiology, 7, 610.
44. Perpetuini G., Pham-Hoang B.N., Scornec H., Tofalo R., Schirone M., Suzzi G., Cavin J.F., Waché Y., Corsetti A., Licandro-Seraut H. 2016. In *Lactobacillus pentosus*, the olive brine adaptation genes are required for biofilm formation. International Journal of Food Microbiology, 216, 104-109.
45. Fasoli G., Tofalo R., Lanciotti R., Schirone M., Patrignani F., Perpetuini G., Grazia L., Corsetti A., Suzzi G. 2015. Chromosome arrangement, differentiation of growth kinetics and volatile molecule profiles in *Kluyveromyces marxianus* strains from Italian cheeses. International Journal of Food Microbiology, 214, 151-158.
46. Suzzi G., Sacchetti G., Patrignani F., Corsetti A., Tofalo R., Schirone M., Fasoli G., Gardini F., Perpetuini G., Lanciotti R. 2015. Influence of pig rennet on fatty acid composition, volatile molecule profile, texture and sensory properties of Pecorino di Farindola cheese. Journal of the Science of Food and Agriculture, 95, 2252-2263.
47. Tofalo R., Schirone M., Fasoli G., Perpetuini G., Patrignani F., Manetta A.C., Lanciotti R., Corsetti A., Martino G., Suzzi G. 2015. Influence of pig rennet on proteolysis, organic acids content and microbiota of Pecorino di Farindola, a traditional Italian ewe's raw milk cheese. Food Chemistry 175, 121-127.
48. Schirone M., Visciano P., Olivastri A.M.A., Tofalo R., Perpetuini G., Suzzi G. 2015. A one-year survey on aflatoxin M1 in raw milk. Italian Journal of Food Science 27, 143-148.
49. Schirone M., Dl Gianvito P., Tofalo R., Martino G., Corsetti A., Grotta L., Marchetti S., Perpetuini G., Suzzi G. 2015. Influence of sheep iodine supplementation feed on the chemico-physical and microbiological characteristics of Incanestrato di Castel del Monte Pecorino cheese [Studio preliminare delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del pecorino incanestrato dl castel del monte e influenza dell'alimentazione iodata degli ovini]. Industrie Alimentari 54, 17-28.
50. Tofalo R., Perpetuini G., Di Gianvito P., Schirone M., Corsetti A., Suzzi G. 2014. Genetic diversity of *FLO*1 and *FLO*5 genes in wine flocculent Saccharomyces cerevisiae strains. International Journal of Food Microbiology, 191, 45–52
51. Tofalo R., Fasoli G., Schirone M., Perpetuini G., Pepe A., Corsetti A., Suzzi G. 2014. The predominance, biodiversity and biotechnological properties of *Kluyveromyces marxianus* in the production of Pecorino di Farindola cheese. International Journal of Food Microbiology, 187, 41-49

52. Stagnari F., Perpetuini G., Tofalo R., Campanelli G., Leteo F., Della Vella U., Schirone M., Suzzi G., Pisante M. 2014. Long-term impact of farm management and crops on soil microorganisms assessed by combined DGGE and PLFA analyses. Frontiers in Microbiology, 5, 644
53. Tofalo R., Perpetuini G., Schirone M., Ciarrocchi A., Fasoli G., Suzzi G., Corsetti A. 2014. *Lactobacillus pentosus* dominates spontaneous fermentation of Italian table olives. LWT-Food Science and Technology, 57, 710-717.
54. Tofalo R., Perpetuini G., Fasoli G., Schirone M., Corsetti A., Suzzi G. 2014. Biodiversity study of wine yeasts belonging to the "terroir" of Montepulciano d'Abruzzo "Colline Teramane" revealed Saccharomyces cerevisiae strains exhibiting atypical and unique 5.8S-ITS restriction patterns. Food Microbiology, 39, 7-12.
55. Perpetuini G., Scornec H., Tofalo R., Serror P., Schirone M., Suzzi G., Corsetti, A., Cavin J.F., Licandro-Seraut H. 2013. Identification of critical genes for growth in olive brine by transposon mutagenesis of *Lactobacillus pentosus* C11. Applied and Environmental Microbiology, 79, 4568-4575.
56. Licandro-Seraut H., Roussel C., Perpetuini G., Gervais P., Cavin J.F. 2013. Sensitivity to vinyl phenol derivatives produced by phenolic acid decarboxylase activity in *Escherichia coli* and several food-borne Gram-negative species. Applied Microbiology and Biotechnology, 97, 7853-7864.
57. Tofalo R., Perpetuini G., Schirone M., Fasoli G., Aguzzi I., Corsetti A., Suzzi G. 2013. Biogeographical characterization of *Saccharomyces cerevisiae* wine yeast by molecular methods. Frontiers in Microbiology, 4, 1-13.
58. Tofalo R., Perpetuini G., Schirone M., Suzzi G., Corsetti A. 2013. Yeast biota associated to naturally fermented table olives from different Italian cultivars. International Journal of Food Microbiology, 161, 203-208.
59. Schirone M., Tofalo R., Fasoli G., Perpetuini G., Corsetti A., Manetta A.C., Ciarrocchi A., Suzzi G. 2013. High content of biogenic amines in Pecorino cheeses. Food Microbiology, 34, 137-144.
60. Tofalo R., Schirone M., Torriani S., Rantsiou K., Coccolin L., Perpetuini G., Suzzi G. 2012. Diversity of *Candida zemplinina* strains from grapes and Italian wines. Food Microbiology, 29, 18-26.
61. Suzzi G., Arfelli G., Schirone M., Corsetti A., Perpetuini G., Tofalo R. 2012. Effect of grape indigenous *Saccharomyces cerevisiae* strains on Montepulciano d'Abruzzo red wine quality. Food Research International, 46, 22-29.
62. Tofalo R., Schirone M., Perpetuini G., Suzzi G., Corsetti A. 2012. Development and application of a real-time PCR-based assay to enumerate total yeasts and *Pichia anomala, Pichia guillermondii* and *Pichia kluyveri* in fermented table olives. Food Control, 23, 356-362.
63. Corsetti A., Perpetuini G., Schirone M., Tofalo R., Suzzi G. 2012. Application of starter cultures to table olive fermentation: an overview on the experimental studies. Frontiers in Microbiology, 3, 1–6.
64. Tofalo R., Schirone M., Perpetuini G., Angelozzi G., Suzzi G., Corsetti A. 2012. Microbiological and chemical profiles of naturally fermented table olives and brines from different Italian cultivars. Antonie Van Leeuwenhoek, 102, 121-131.

Capitoli di libri a diffusione internazionale

1. Tofalo, R., Sidari, R., Perpetuini, G. 2024. *Saccharomyces cerevisiae*. In New Frontiers in Sparkling Wine Production. Editors: Tofalo R. and Hervé A. Nova Science Publishers, ISBN: 979-8-89113-562-8, pp. 27–52.
2. Tofalo, R., Perpetuini, G. 2024. Yeast flocculation. Editors: Tofalo R. and Hervé A. Nova Science Publishers, ISBN: 979-8-89113-562-8, pp. 67-82.
3. Perpetuini, G., Rossetti, A.P., Arfelli, G., Tofalo, R. 2024. Non-*Saccharomyces* yeasts for sparkling wine production. Editors: Tofalo R. and Hervé A. Nova Science Publishers, ISBN: 979-8-89113-562-8, pp. 67-82.
4. Perpetuini, G., Chiodo, E., Rossetti, A.P., Tofalo, R. 2024. Sparkling wine in the world. Editors: Tofalo R. and Hervé A. Nova Science Publishers, ISBN: 979-8-89113-562-8, pp. 67-82.
5. Perpetuini G., Waché Y., Tofalo R. 2022. Yeasts as probiotics and their functional roles. In Probiotics, Prebiotics and Synbiotics: Technological Advancements Towards Safety and Industrial Applications. Editors: Panesar P.S. and Anal A.K. John Wiley & Sons Ltd., pp.103-121.
6. Battistelli N., Tittarelli F., Perpetuini G., Suzzi G., Tofalo R. 2020. Occurrence of biogenic amines in fermented and non fermented soybean products. In: Biogenic amines in food: analysis, occurrence and toxicity. Editors Saad B., Tofalo R. The Royal Society of Chemistry, 173–186.
7. Perpetuini G., Tittarelli, F., Battistelli N. Arfelli G. Suzzi G., Tofalo R. 2020. Biogenic amines in global beverages In: Biogenic amines in food: analysis, occurrence and toxicity. Editors Saad B., Tofalo R. The Royal Society of Chemistry, The Royal Society of Chemistry 133–156.
8. Corsetti A., Perpetuini G., Tofalo R. 2014. Biopreservation effects in fermented foods. In Holzapfel W. (Ed.) Advances in Fermented Foods and Beverages: Improving Quality, Technologies and Health Benefits, Elsevier Ltd., pp. 311-332

Capitoli in Enciclopedie a diffusione internazionale

1. Suzzi, G., Perpetuini, G., Tofalo, R. 2022. Biogenic Amines. In: McSweeney, P.L.H., McNamara, J.P. (Eds.), Encyclopedia of Dairy Sciences, vol. 4. Elsevier, Academic Press, pp. 95–102.
2. Tofalo R., Perpetuini G., Schirone M., Suzzi G. 2016. Biogenic Amines: Toxicology and Health Effect. In: Caballero B, Finglas P, Toldrá F. (Eds.) The Encyclopedia of Food and Health vol. 1, pp. 424-429. Oxford: Academic Press.

Capitoli di libri a diffusione nazionale

1. Suzzi G., Perpetuini G., Tofalo R. 2018. La rifermentazione dei vini. In: Suzzi G., Tofalo R. (a cura di). Microbiologia enologica, 77-89. Edagricole, Bologna.

I sottoscritto consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per false attestazioni e dichiarazioni mendaci, sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. N. 445 del 28.12.2000 dichiara che le notizie contenute in questo curriculum sono rispondenti a verità.

Teramo, 17/11/2025 Giorgia Perpetuini

Il sottoscritto esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti possano essere trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003.

Teramo, 17/11/2025 Giorgia Perpetuini