

## Curriculum vitae et studiorum di Luca Cocolin

- Dal 1/11/2001: Ricercatore Universitario presso l'Università di Udine;
- Dal 1/10/2006: Professore Associato presso l'Università di Torino;
- Dal 1/6/2015: Professore Ordinario di Microbiologia Agraria presso l'Università di Torino.

Dall'Ottobre 2015 è Presidente del Consiglio Integrato dei Corsi di Studio in Agroalimentare presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino. È titolare dei seguenti insegnamenti: Microbiologia Alimentare Applicata per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (6 CFU, 60 ore) e Microbiologia Enologica per il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (6 CFU, 60 ore).

Dal Settembre 2008, fa parte del Comitato esecutivo dell'International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFM) parte dell'International Union of Microbiological Societies (IUMS). Da Gennaio 2008 è Editore Capo dell'International Journal of Food Microbiology ed è membro del Collegio degli Editori dell'Applied and Environmental Microbiology. Svolge regolare attività di referee per Food Microbiology, Meat Science, Journal of Applied Microbiology and Letters in Applied Microbiology.

Dal Settembre 2015 è membro del Leadership Team della European Technology Platform Food for Life. Dal Novembre 2016 è il responsabile scientifico per l'Università di Torino nell'ambito del progetto EIT Food.

È coautore di più di 300 lavori a stampa sperimentali e capitoli in libri o edizioni speciali ed ha partecipato a convegni nazionali ed internazionali presentando relazioni o comunicazioni originali. Da Scopus ([www.scopus.com](http://www.scopus.com)), Luca Simone Cocolin possiede circa 301 lavori recensiti, citati 9359 volte. Possiede un indice h di 52 (Giugno 2021).

Le principali linee di ricerca sono:

- Ottimizzazione di metodiche molecolari, accoppiate con la PCR tradizionale e quantitative, per la identificazione e la caratterizzazione di microrganismi patogeni in alimenti;
- Isolamento, selezione e caratterizzazione di ceppi di batteri lattici e cocchi coagulasi negativi da fermentazioni naturali di formaggi e salumi tipici;
- Caratterizzazione genetica di batteriocine prodotte da batteri lattici e studio della loro espressione genica *in vitro* ed *in situ* durante le produzioni industriali;
- Studio di dinamiche microbiche durante la fermentazione degli alimenti (in particolare: formaggi, salami stagionati e vino) attraverso l'utilizzo di metodiche molecolari;
- selezione e caratterizzazione di microrganismi probiotici isolati da alimenti fermentati;
- Impatto della dieta sul microbioma umano ed influenza sullo stato di salute.

### Publicazioni selezionate:

Ferrocino, I., Di Cagno, R., De Angelis, M., Turrioni, S., Vannini, L., Bancalari, E., Rantsiou, K., Cardinali, G., Neviani, E., Cocolin, L.

Fecal microbiota in healthy subjects following omnivore, vegetarian and vegan diets: Culturable populations and rRNA DGGE profiling

(2015) PLoS ONE, 10 (6), art. no. e0128669. DOI: 10.1371/journal.pone.0128669

Impact Factor 2017: 2.76

De Filippis, F., Pellegrini, N., Vannini, L., Jeffery, I.B., La Storia, A., Laghi, L., I Serrazanetti, D., Di Cagno, R., Ferrocino, I., Lazzi, C., Turrioni, S., Cocolin, L., Brigidi, P., Neviani, E., Gobbetti, M., O'Toole, P.W., Ercolini, D.

High-level adherence to a Mediterranean diet beneficially impacts the gut microbiota and associated metabolome

(2016) Gut, 65 (11), art. no. 309957. DOI: 10.1136/gutjnl-2015-309957

Impact Factor 2017: 17.01

Cocolin L., Gobbetti M., Neviani E., Daffonchio D.

Ensuring safety of artisanal food microbiology.

(2016). Nature Microbiology, 1, 16171, doi: 10.1038/NMICROBIOL.2016.171.

Impact Factor 2017: 14.17

Ferrocino, I., Bellio, A., Giordano, M., Macori, G., Romano, A., Rantsiou, K., Decastelli, L., Cocolin, L.

Shotgun metagenomics and volatilome profile of the microbiota of fermented sausages

(2018) *Applied and Environmental Microbiology*, 84 (3), art. no. e02120-17. DOI: 10.1128/AEM.02120-17  
Impact Factor 2017: 3.63

Mastrocola, R., Ferrocino, I., Liberto, E., Chiazza, F., Cento, A.S., Collotta, D., Querio, G., Nigro, D., Bitonto, V., Cutrin, J.C., Rantsiou, K., Durante, M., Masini, E., Aragno, M., Cordero, C., Cocolin, L., Collino, M.  
Fructose liquid and solid formulations differently affect gut integrity, microbiota composition and related liver toxicity: a comparative in vivo study  
(2018) *Journal of Nutritional Biochemistry*, 55, pp. 185-199.  
Impact Factor 2017: 4.41

Ferrocino, I., Ponzo, V., Gambino, R., Zarovska, A., Leone, F., Monzeglio, C., Goitre, I., Rosato, R., Romano, A., Grassi, G., Broglio, F., Cassader, M., Cocolin, L., Bo, S.  
Changes in the gut microbiota composition during pregnancy in patients with gestational diabetes mellitus (GDM)  
(2018) *Scientific Reports*, 8 (1), art. no. 12216. DOI: 10.1038/s41598-018-30735-9  
Impact Factor 2017: 4.12