

Publications – last 5 years

1. Biogenic amines in wines: strategies for their detection and bacteriological studies in different experimental conditions. Lamberti C., Mazzoli R., Prunotto L., Sanlorenzo C., Ripamonti P., Cersosimo M., Giunta C., Pessione E., Ferrara A., Garcia Moruno E. Poster al Convegno Nazionale della Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie microbiche. Rimini, Ottobre 2003.
2. The tyrosine decarboxylation test does not differentiate *Enterococcus faecalis* from *Enterococcus faecium*. (2004). Marcobal A., De las Rivas B., Garcia Moruno E., Muñoz R. ***Systematic and Applied Microbiology***, 27, 423-426.
3. Dificultades relativas a la detección mediante PCR del gen de la histidina descarboxilasa en *Oenococcus oeni*. Garcia Moruno E., Ripamonti P., Boccaccino B. Atti del "XXVIII^{ème} Congrès mondial de la Vigne et du Vin". Vienna 5-8 Giugno 2004.
4. De novo sequencing and maldi-tof spectrometry to study proteins expressed by amines producing lactobacilli. Giuffrida M.G., Pessione E., Barello C., Mazzoli R., Lamberti C., Garcia Moruno E., Giunta C., Conti A. Convegno Nazionale di Spettrometria di Massa. Bari, 26-29 Settembre 2004.
5. A comparison of two amine producing strains of lactic acid bacteria. Lamberti C., Mazzoli R., Garcia Moruno E., Boccaccino B., Ferrara A., Castelletto C., Cersosimo M., Ripamonti P., Pessione E., Giunta C. Congresso Nazionale FISV. Riva del Garda, 30-Settembre-3 Ottobre 2004.
6. Modulation of Geraniol Metabolism During Alcohol Fermentation. (2004). Vaudano E., Garcia Moruno E., Di Stefano R. ***Int. J. of Institute of Brewing***, 110 (3), 213-219.
7. Un metodo semplice per la determinazione dell'Ocratossina A nelle uve: applicazione allo studio dell'influenza del sistema di appassimento delle uve sul contenuto in ocratossina A. (2004). Garcia Moruno E., Sanlorenzo C., Di Tommasso D., Di Stefano R. ***Riv. Vitic. Enol.***, (1-2), 3-11.
8. Contaminanti micotici su uve e presenza di Ocratossina A su mosti e su vino in Italia. Borgo M., Savino M., Garcia Moruno E. 1° Congresso nazionale "Le micotossine nella filiera agro-alimentare". Istituto Superiore di Sanità, Roma 29-30 novembre 2004.
9. Ocratossina A: decontaminazione biologica dei mosti nel corso della fermentazione alcolica. Morassut M., Cecchini F., Garcia Moruno E., Savino M. 1° Congresso nazionale "Le micotossine nella filiera agro-alimentare". Istituto Superiore di Sanità, Roma 29-30 novembre 2004.
10. Ocratossina A: decontaminazione fisica dei vini mediante uso di carbone enologico. Savino M., Morassut M., Cecchini F., Garcia Moruno E., Boccaccino B. 1° Congresso nazionale "Le micotossine nella filiera agro-alimentare". Istituto Superiore di Sanità, Roma 29-30 novembre 2004.

11. A rapid and inexpensive method for the determination of biogenic amines from bacterial cultures by thin-layer chromatography. (2005). Garcia Moruno E., Carrascosa A.V., Muñoz R. **Journal of food protection**, 68 (3), 625-629.
12. A proteomic approach to studying biogenic amine producing lactic acid bacteria. Pessione E., Mazzoli R., Giuffrida M.G., Lamberti C., Garcia Moruno E., Barello C., Conti A., Giunta C. (2005). **Proteomics**, 3, 687-698.
13. Treatment with yeast to reduce the concentration of ochratoxin A in red wine. (2005). Garcia Moruno E., Sanlorenzo C., Boccaccino B., Di Stefano R. **Am. J. Enol. Vitic.**, 56 (1): 73:76.
14. Effetto del trattamento con ozono sulla contaminazione di *Brettanomyces* in barrique. (2005). Cersosimo M., Del Prete V., Pagliara A., Garcia Moruno E. **L'Enologo**, 5, 105-108.
15. Tratamiento de vinos tintos españoles con carbón activado preparado a partir de sarmientos de vid: Evaluación del efecto sobre el contenido en OTA y la composición polifenólica. (2005). Valdés-Sánchez E., Olivares-Marín M., Fernández-González C., Macías-García A., Gómez-Serrano V., Del Prete V., Garcia Moruno E. **Enólogos/Investigación y Ciencia**, 35, 20-24. Artículo vincitore nel XI Congreso Nacional de Enólogos (Spagna).
16. Metodi molecolari per la determinazione dei ceppi produttori di amine biogene nel vino. Garcia Moruno E., Costantini A. Atti "Le biotecnologie applicate al controllo degli alimenti". Laboratorio 2000. Milano, 14 Ottobre 2005.
17. Influence of cultivar on biogenic amines content in wines. Cecchini F., Morassut M., Garcia-Moruno E. XIV Simposio Internazionale GESCO. Geisenheim (Germania) 23-27 Agosto 2005.
18. The Italian project of MiPAF for the study of Ochratoxin A in grape and wine. Borgo M., Garcia-Moruno E. International Workshop "Ochratoxin A in grape and wine: prevention and control. Marsala, 20-21 Ottobre 2005. Atti, pag. 89.
19. Production of biogenic amines by lactic acid bacteria: screening by PCR, TLC and HPLC of strains isolated from wine and must. (2006). Costantini A., Cersosimo M., Del Prete V., Garcia Moruno E. **Journal of food protection**, 69 (2): 391-396.
20. Influence of yeast strain on ochratoxin A content during fermentation of white and red must. (2006). Cecchini F., Morassut M., Garcia Moruno E., Di Stefano R. **Food Microbiology**, 23: 411-417.
21. Trattamenti utili per abbattere il contenuto di Ocratossina A nei vini (2006). Savino M., Cecchini F., Morassut M., Di Stefano R., Garcia-Moruno E. **L'Enologo**, 12: 97-102.
22. La sicurezza alimentare nel settore enologico: Messa a punto di un metodo HPLC per la determinazione simultanea di ammine biogene ed amminoacidi nel vino. Garcia-Moruno E., Del Prete V., Griva E., Cersosimo M., Costantini A., Vaudano E. VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Alba, 7-10 Novembre 2006.
23. Influenza della concentrazione di etanolo e di malato sulla produzione di istamina da parte di un ceppo di *Lactobacillus hilgardii* isolato da vino. Purrotti M., Lamberti C., Mazzoli R., Barello

- C., Coisson J.D., Garcia-Moruno E., Pessione E., Giunta C. VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Alba, 7-10 Novembre 2006.
24. Comportement de *Brettanomyces/Dekkera* dans différents conditions ambiantes: Aspects microbiologiques et sensoriels. Garcia-Moruno E., Cersosimo M., M.C. Cravero M. C., Pazo Alvarez M.C., Borsa D., Del Prete V. XXIXth World Congress of Vine and Wine. Logroño (Spain) 25-30 Giugno 2006, Atti pag. 203.
 25. Identification of yeast species from wine by RFLP and RADP techniques. Garcia-Moruno E., Costantini A., Vaudano E. XXIXth World Congress of Vine and Wine. Logroño (Spain) 25-30 Giugno 2006, Atti pag. 72.
 26. Influenza dello stoccaggio dell'uva prima della vinificazione sulla contaminazione di Ocratossina A. Savino M., Limosani P., Garcia-Moruno E. 2° Congresso nazionale "Le micotossine nella filiera agro-alimentare". Istituto Superiore di Sanità, Roma 16-18 Ottobre 2006.
 27. Detection of Lactic Acid bacteria producing biogenic amines in wine by Multiplex PCR assay. Costantini A., Cersosimo M., Del Prete V., Garcia-Moruno E. Health implications of dietary amines - A joint COST Action 922 and Biochemical Society Focused Meeting. Aberdeen, UK, 19 - 21 October 2006.
 28. Composition des aminoacides libres dans le moût de 7 *Vitis vinifera* L. cv en Latium (Italie). Cecchini F., Morassut M., Garcia Moruno E. In: Proceedings of the VIth International Terroir Congress. Bordeaux e Montpellier, 2-7 July 2006.
 29. Sarmientos de la vid: material de partida para la preparación de carbón activado con aplicaciones en la industria enológica. Valdés Sánchez E., Olivares Marín M., Fernández González C., Gómez Serrano V.; Del Prete V., Manzano Durán R., Garcia- Moruno E. In: "Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas". (2007). Ed. Junta de Extremadura, Consejería de Economía y Trabajo, Badajoz (Spagna). I.S.B.N.: 978-84-690-6060-5, pag. 423-425.
 30. Estudios "in vitro" sobre la eliminación de Ocratoxina A mediante bacterias lácticas del vino. Rodriguez H., Del Prete V., Carrascosa A.V., De las Rivas B., Garcia-Moruno E., Muñoz R. In: "Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas". (2007). Ed. Junta de Extremadura, Consejería de Economía y Trabajo, Badajoz (Spagna). I.S.B.N.: 978-84-690-6060-5, pag. 36-37.
 31. Influenza de la cepa de bacteria usada para la fermentación maloláctica en la liberación de compuestos volátiles de un extracto de precursores de uva. Hernandez-Orte P., Cersosimo M., Garcia-Moruno E., Loscos N., Cacho J., Ferreira V. In: "Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas". (2007). Ed. Junta de Extremadura, Consejería de Economía y Trabajo, Badajoz (Spagna). I.S.B.N.: 978-84-690-6060-5, pag. 31-33.
 32. Cecchini F., Morassut M., Garcia-Moruno E. Free aminoacid composition of grape juice from three different clones of Refosco cultivar in Latium Region (Italy). XV International Symposium Gesco, Porec (Croazia), 23-26 Giugno 2007.

33. Cersosimo M., Costantini A., Garcia-Moruno E. Poster: Survey on molecular methods to identify *Brettanomyces/Dekkera* strains. *8th International Enology Symposium of Bordeaux*, Bordeaux (Francia), 25-27 Giugno 2007.
34. Garcia-Moruno E., Del Prete V., Rodríguez H., Carrascosa A.V., de las Rivas B., Muñoz R. Poster: In vitro studies on the removal of Ochratoxin A by Wine Lactic Acid Bacteria. *8th International Enology Symposium of Bordeaux*, Bordeaux (Francia), 25-27 Giugno 2007.
35. Vaudano E., Pazo Alvarez M.C., Garcia-Moruno E. Poster: *Saccharomyces cerevisiae* strain selection for the production of aromatic wines with geraniol-based flavour. *8th International Enology Symposium of Bordeaux*, Bordeaux (Francia), 25-27 Giugno 2007.
36. Oak wood fragments can reduce ochratoxin A contamination in red wines. (2007). Savino M., Limosani P., Garcia-Moruno E. ***Am. J. Enol. Vitic.***, 58 (1): 97-101.
37. In vitro removal of Ochratoxin A by Wine Lactic Acid Bacteria. (2007). Del Prete V., Rodriguez H., Carrascosa A.V., De las Rivas B., Garcia-Moruno E., Muñoz R. ***Journal of food protection***, 70, (9): 2155-2160.
38. Selezione di un ceppo di lievito adatto alla vinificazione di uve aromatiche a base geraniolo. Vaudano E., Cersosimo M., Costantini A., Del Prete V., Garcia-Moruno E. II International Symposium "Mediterranean Malvasias". Salina (Me)2-6 Ottobre 2007
39. Olivares-Marín M., Del Prete V., Garcia-Moruno E., Fernández-González C., Macías-García A., Gómez-Serrano V. Relazione orale: Desarrollo de carbón activado enológico a partir de huesos de cereza. Su aplicación en la eliminación de Ocratoxina A en vinos tintos. IX Reunión del Grupo Español del Carbón, Teruel /Spagna), 22-24 Ottobre 2007.
40. The development of varietal aroma from non-floral grapes by yeasts of different genera. (2008). Hernández-Orte P., Cersosimo M., N. Loscos N., J. Cacho J., Garcia-Moruno E., Ferreira V. ***Food Chemistry***, 107: 1064–1077
41. Discrimination of *Saccharomyces cerevisiae* wine strains using microsatellite multiplex PCR and band pattern analysis. (2008). Vaudano E., Garcia-Moruno E. ***Food Microbiology***, 25(1):56-64.