

# CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

**TIZIANA PEPE**

Indirizzo

Telefono

E-mail

Nazionalità

Luogo di nascita

Data di nascita

Codice Fiscale

## Attuale Ruolo

### **Professore associato (matricola 058948)**

Università degli Studi di Napoli Federico II  
Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali  
Via Delpino n.1 - 80137 NA

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

2001-2015

Università degli studi di Napoli Federico II  
Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali  
Via Delpino n.1 - 80137 NA

Pubblica

Ricercatore Confermato (matricola 058948)  
Attività didattica, Attività di ricerca

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifiche conseguite

1979-2000

Università degli Studi di Napoli "Federico II", Dipartimento di Medicina Veterinaria e produzioni animali, Via Delpino n.1 - 80137 NA

Microbiologia degli Alimenti, Biologia Molecolare Applicata agli Alimenti, Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Laurea in Medicina Veterinaria

Dottore di Ricerca in Ispezione degli alimenti di o.a.  
Specialista in Ispezione degli alimenti di o.a.  
Assegnista di Ricerca in Ispezione degli alimenti di o.a.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI.**

PRIMA LINGUA

**ITALIANA**

ALTRE LINGUE

**INGLESE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

buono

buono

buono

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

OTTIME CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI IN AMBIENTI  
MULTICULTURALI

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

COORDINATORE DI PROGETTO RICERCA A LIVELLO LOCALE, TUTOR DI  
ATTIVITÀ DI FORMAZIONE POST-LAUREA (DOTTORATO DI RICERCA)

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

USO DELLE PRINCIPALI STRUMENTAZIONI DI LABORATORIO  
MICROBIOLOGICO E MOLECOLARE;  
USO DEI PRINCIPALI SOFTWARE DI ELABORAZIONE TESTI E DATI  
NUMERICI

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE .**

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

PATENTE O PATENTI

Guida B

**Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.**

**Elenco delle pubblicazioni**  
*in extenso con impact factor*

1. Cortesi M.L., Sarli T.A., Santoro A., Murru N. and **Pepe T.** (1997). Distribution and behavior of *Listeria monocytogenes* in three lots of naturally-contaminated vacuum-packed smoked salmon stored at 2° and 10°C. *International Journal of Food Microbiology*, 37: 209-214. (ISSN: 0168-1605)
2. Fratamico P.M., Bagi L.K. and **Pepe T.** (2000). A multiplex polymerase chain reaction assay for rapid detection and identification of *Escherichia coli* O157:H7 in foods and bovine feces. *Journal of Food Protection*, 63, 1032-1037. (ISSN: 0362-028X)
3. Anastasio A., Mercogliano R., Vollano L., **Pepe T.**, Cortesi M.L. (2004). Levels of benzo[a]pyrene (BaP) in “mozzarella di bufala campana” cheese smoked according to different procedures. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 52:4452-4455. (ISSN: 0021-8561)
4. **Pepe T.**, M. Trotta, I. Di Marco, P. Cennamo, A. Anastasio, Cortesi M.L. (2005). Mitochondrial cytochrome b DNA sequence variations: an approach to fish species identification in processed fish products. *Journal of Food Protection*, 68: 421-425. (ISSN: 0362-028X)
5. Trotta M., Schönhut S., **Pepe T.**, M.L. Cortesi, Puyet A., Bautista J.M. (2005). Multiplex-PCR method for use in Real-Time PCR for identification of fish fillets from grouper (*Epinephelus* spp. and *Mycteroperca* spp.) and common substitute species. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53: 2039-2045. (ISSN: 0021-8561)
6. **Pepe T.**, Trotta M., Di Marco I., Anastasio A., Bautista J.M., Cortesi M.L. (2007). Fish species identification in surimi-based products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55:3681-3685. (ISSN: 0021-8561)
7. **Pepe T.**, De Dominicis R., Esposito G., Ventrone I., Fratamico P.M., Cortesi M.L. (2009). Detection of *Campylobacter* from poultry carcasses skin samples at slaughter in Southern Italy. *Journal of Food Protection*, 72, 8, 1718-1721
8. **Pepe T.**, Ceruso M., Carpentieri A., Ventrone I., Amoresano A., Anastasio A. (2010) “Proteomic analysis for the identification of *Thunnus* genus three species” *Vet Res Commun*, 34 (Suppl 1):S153–S155
9. Anastasio A., Draisci R., **Pepe T.**, Mercogliano R., Deli Quadri F., Luppi G., Cortesi M.L. (2010) Development of biogenic amines during the ripening of Italian dry sausages. *Journal of Food Protection*, 1,73, 114-118
10. Fratamico PM, Yan X, Caprioli A, Esposito G, Needleman DS, **Pepe T.**, Tozzoli R, Cortesi ML, Morabito S. (2011) “The complete DNA sequence and analysis of the virulence plasmid and of five additional plasmids carried by Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O26:H11 strain H30”. *Int J Med Microbiol.* 2011 Mar;301(3):192-203.
11. **Pepe Tiziana**, Ventrone Iole, Suffredini Elisabetta, Ceruso Marina, Croci Luciana, Anastasio Aniello and Cortesi Maria Luisa. “Norovirus monitoring in bivalve molluscs harvested and commercialized in southern Italy” (2012). *Journal of Food Protection*, 2012 May;75(5):976-81. doi: 10.4315/0362-028X.JFP-11-424.
12. I. Ventrone, J. Schaeffer, J. Ollivier, S. Parnaudeau, **T. Pepe**, J.Le Pendu, FS. Le Guyader. (2013). Chronic or accidental exposure of oysters to norovirus: is there any difference in contamination?. *JOURNAL OF FOOD PROTECTION*, vol. 76, p. 505-509, ISSN: 0362-028X, doi: 10.4315/0362-028X.JFP-12-296

13. Yanhong Liu, Marina Ceruso, Yuji Jiang, Atin R. Datta, Strain E, **Tiziana Pepe**, Aniello Anastasio, Pina Fratamico (2013) "Construction of *Listeria monocytogenes* mutants with in-frame deletions in the phosphotransferase transport system (PTS) and analysis of their growth under stress conditions". *Journal of Food Science*, 2013 Sep;78(9):M1392-8.
14. Elisabetta Suffredini, Luigi Lanni, Giuseppe Arcangeli, **Tiziana Pepe**, Rina Mazzette, Gianni Ciccaglione, Luciana Croci (2014). Quantitative and qualitative assessment of viral contamination in bivalve mollusc harvested in Italy. *International Journal of Food Microbiology*. 184:21-6 (doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.02.026).
15. C. Chirollo, A. Radovnikovic, V. Veneziano, R. Marrone, **T. Pepe**, M. Danaher, A. Anastasio. (2014). Persistence of alphacypermethrin residues in milk of lactating donkeys (*equus asinus*) using ultra high performance liquid chromatography tandem mass spectrometry. *Food Additives and Contaminants – Part A*. 31(7):1205-11. doi: 10.1080/19440049
16. Santoro A., Sarli T.A., Murru N., **Pepe T.** e Cortesi M.L. (1994). Conservabilità di carni macinate bovine in atmosfera modificata. *Industrie Alimentari*, XXXIII (1994) febbraio, 135-140. (ISSN: 0019-901X)
17. Cortesi M.L., Citro A., Sarli T., Santoro A., Murru N., **Pepe T.** and Dell'Orfano G. (1998). Behaviour of *Salmonella senftenberg* during manufacture of buffalo mozzarella cheese. *Sciences des Aliments*, 18, 437-444. (ISSN: 0240-8813)
18. Menna F.L., Matteoli G., Fontanella M., Cuomo A., De Paola A., **Pepe T.**, Di Marco I., Dipineto L. (2005). Prevalence of *Campylobacter jejuni* in poultry breeder flocks. *Italian Journal Animal Sciences*, 4:269-271. (ISSN: 1828-051X)
19. Neglia G., Zicarelli L., Di Palo R., Picillo E., Attanasio L., Boccia L., Gasparrini B., De Rosa A., **Pepe T.**, Gravino A.E., Iovane G., Buonavoglia C., Manna L. (2007). Brucella DNA is not detected in in-vitro produced embryos derived from ovaries of naturally infected buffaloes. *Italian Journal Animal Sciences*, 6 (suppl. 2): 900-903. (ISSN: 1828-051X)
20. Suffredini E, **Pepe T.**, Ventrone I, Croci L. (2011) "Norovirus detection in shellfish using two Real-Time RT-PCR methods. *New Microbiol.* 2011 Jan; 34(1):9-16.
21. Yanhong Liu, Marina Ceruso, Nereus W. Gunther IV1, **Tiziana Pepe**, Maria Luisa Cortesi Pina Fratamico (2012). "Construction of *Listeria monocytogenes* Mutants with In-Frame Deletions in Putative ATP-Binding Cassette (ABC) Transporters and Analysis of Their Growth under Stress Conditions". *JOURNAL OF MICROBIAL & BIOCHEMICAL TECHNOLOGY*, p. 141-146, ISSN: 1948-59482013
22. Russo R, Lo Voi A, De Simone A, Serpe Fp, Anastasio A, **Pepe T.**, Cacace D, Severino L (2013). Heavy Metals in Canned Tuna from Italian Markets. *Journal Of Food Protection*, vol. 76, p. 355-359, ISSN: 0362-028X, doi: 10.4315/0362-028X.JFP-12-346
23. A. Anastasio, R. Marrone, C. Chirollo, G. Smaldone, M. Attouchi, P. Adamo, S. Sadok, **T. Pepe** (2014). Swordfish steaks vacuum-packed with *Rosmarinus officinalis*. *Italian Journal of Food Science*, n.4 Vol 26, pp 390-397, ISSN: 1120-1770
24. Raffaele Marrone, Anna Balestrieri, Tiziana Pepe, Lucia Vollano, Nicoletta Murru, Michael J. D'Occhio, Aniello Anastasio. (2014) Physicochemical composition, fatty acid profile and cholesterol content of Pecorino Carmasciano cheese, a traditional Italian dairy product, *Journal Of Food Composition And Analysis*, 36(1–2): 85–89 (ISSN 0889-1575)

## Contributi su riviste (senza IF)

1. Santoro A., Murru N., **Pepe T.** e Cortesi M.L. (1994). Carni bovine macinate e preparazioni di carni bovine macinate confezionate in atmosfera modificata: conservabilità e caratteristiche igienico-sanitarie. *Veterinaria Italiana*, 13, 31-35. (ISSN: 0505-401X).
2. Santoro A., Sarli T.A., Murru N., **Pepe T.**, Miranda E. e Cortesi M.L. (1996). Controlli su tre lotti di salmone affumicato confezionato sottovuoto nel corso dello stoccaggio a +2° e +10°C. *Il Pesce*, 1/96, 77-83. (ISSN: 0394-2929)
3. Santoro A., Sarli T.A., Murru N., **Pepe T.**, Dell'Orfano G. and Cortesi M.L. (1998). Hygienic-sanitary checks in dairy plants during manufacturing of mozzarella cheese. *Bubalus bubalis*, 1/98, 63-70.
4. M.L. Cortesi, **T. Pepe** (2008) Carni e pollame: controllo di *Campylobacter* spp. *Laboratorio 2000*, 6 settembre 2008, anno 22, 58-62.
5. Claudia Chirollo, **Tiziana Pepe**, Marina Ceruso, Rosanna Tagliatela, Giorgio Smaldone, Martin Danaher, Riona Sayers, Yris Bloemhoff (2013) Research of nitroxylin residues in bovine milk following a single administration in the dry period by ultra-performance liquid chromatography tandem mass spectrometry. *Italian Journal of Food Safety*. 2013 2:e43, 156-159.
6. Marina Ceruso, Pina Fratamico, Claudia Chirollo, Rosanna Tagliatela, Maria Luisa Cortesi, **Tiziana Pepe**. (2014) The capacity of *Listeria monocytogenes* mutants with in-frame deletions in putative ATP-binding cassette transporters to form biofilms and comparison with the wild type. *Italian Journal of Food Safety* 2014, 3:1657, 27-28
7. Marina Ceruso, Claudia Chirollo, Federica Boccia, Giorgio Smaldone, Raffaele Marrone, **Tiziana Pepe** (2015). Evaluation and comparison of four protein extraction protocols for mono and two-dimensional electrophoresis in *Mytilus galloprovincialis*. *Italian Journal of Food Safety* 2015, 4:4534, 179-181.

## Contributi in volume

1. Sarli T. A., Santoro A., Pepe T., Murru N., Cortesi M.L. (1996). Conservabilità di piatti pronti cotti o trattati termicamente sottovuoto. In: S. Porretta. *Ricerche ed innovazioni nell'industria alimentare*. vol. II, p. 120-124, Chiriotti Editore
2. **Tiziana Pepe**, Marina Ceruso, Andrea Carpentieri, Iole Ventrone, Angela Amoresano, Aniello Anastasio and Maria Luisa Cortesi. (2011) "Differentiation of four tuna species by two-dimensional electrophoresis and mass spectrometric analysis" *Proteomics - Applications in Biology*, International book, ISBN 9799533076941, January 2012, pp. 191-208

## Contributi in Atti di Convegno (Proceeding)

1. Santoro A., Murru N., **Pepe T.** e Cortesi M.L. (1994). Presenza di *Listeria monocytogenes* in salmone affumicato sottovuoto conservato a due diverse temperature. *Atti XLVIII Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Giardini Naxos (ME), 30 settembre-1 ottobre 1994, 839-843.

2. Santoro A, Murru N., Sarli T.A., **Pepe T.** (1995).  
Preparazioni gastronomiche a base di prodotti ittici: controllo organolettico e igienico-sanitario. In: XLIX Conv. Naz. S.I.S.Vet. Salsomaggiore Terme (PR) 27-30 settembre 1995. Salsomaggiore Terme (PR), 27-30 settembre 1995, p. 119.
3. Sarli T.A., Santoro A., **Pepe T.**, Murru N., Cortesi M.L. (1995).  
Conservabilità di piatti pronti cotti o trattati termicamente sottovuoto. 2° Congresso Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Cernobbio (CO), 21-22 settembre 1995, p. 120-124.
4. Sarli T, **Pepe T.**, Santoro A., Murru N., Cortesi M.L. (1995).  
Carni di selvaggina fresche e variamente preparate: considerazioni igienico-sanitarie. XLIX Conv. Naz. S.I.S.Vet. Salsomaggiore Terme (PR) 27-30 settembre 1995. Salsomaggiore Terme (PR), 27-30 settembre 1995, p. 114.
5. Santoro A., Sarli T.A., Murru N., **Pepe T.** e Cortesi M.L. (1996).  
Valutazioni ispettive e controlli microbiologici di quarti bovini e di automezzi nella fase del trasporto. *Atti VI Conv. Naz. A.I.V.I.*, Tirrenia (PI) 24 e 25 Maggio 1996, 241-247.
6. Sarli T.A., Santoro A., Murru N., **Pepe T.** e Cortesi M.L. (1996).  
Caratteristiche organolettiche e microbiologiche di trance e filetti di pesce fresco venduti al dettaglio. *Atti L Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Perugia, 25-28 settembre 1996, 183-184.
7. Murru N, Santoro A., Sarli T.A., **Pepe T.**, Cortesi M.L. (1997).  
Ricerca di *Listeria monocytogenes* in varie matrici alimentari. In: Giornate Scientifiche della Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria 19/20/21 giugno 1997. Napoli, 19-21 giugno 1997, p. 65.
8. **Pepe T.**, Sarli T.A., Santoro A., Murru N., Cortesi M.L. (1997).  
Conservabilità di prodotti cotti sottovuoto. In: Giornate Scientifiche della Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria 19/20/21 giugno 1997. Napoli, 19-21 giugno 1997, p. 69.
9. Sarli T.A., Santoro A., Murru N., **Pepe T.**, Dell'Orfano G. e Cortesi M.L. (1997).  
Controlli sanitari su linee di lavorazione del formaggio a pasta filata. *Atti LI Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Bologna 16-19 settembre 1997, 691-692.
10. Cortesi M.L., Citro A., Sarli T.A., Santoro A., Murru N., **Pepe T.** and Dell'Orfano G. (1997).  
Behaviour of *Salmonella senftenberg* during manufacture of buffalo mozzarella cheese: preliminary researches. *Proc. 5th World Buffalo Congress*, Caserta, Italy, 13-16 october 1997, 266-271.
11. **Pepe T.**, Di Finizio A., Sarli T.A., Cortesi M.L. (1998).  
Ricerca di *E. coli* O157:H7 in carcasse ovine. *Atti LII Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Silvi Marina (TE) 17-19 settembre 1998, 373-374.
12. Anastasio A., Vollano L., **Pepe T.**, Visciano P. e Cortesi M.L. (1998).  
Risultati preliminari di un programma di qualità globale per le carni bovine. *Atti LII Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Silvi Marina (TE) 17-19 settembre 1998, 369-370.
13. **Pepe T.** Di Finizio A., Vollano L. e Anastasio A. (1998).  
Ricerca di *E. coli* ed *E. coli* O157:H7 in alcuni prodotti a base di latte. *Atti VIII Conv. Naz. A.I.V.I.*, Sorrento (NA) 23-25 ottobre 1998, 281-284.
14. Allegretto C., **Pepe T.**, Santoro A.M. e Sarli T.A. (1998).  
Sorveglianza sanitaria delle mense del presidio veterinario di Teramo. *Atti VIII Conv. Naz. A.I.V.I.*, Sorrento (NA) 23-25 ottobre 1998, 239-242.

15. Sarli T.A., Santoro A., **Pepe T.** e Murru N. (1998).  
Controlli ispettivi su prodotti di rosticceria. *Atti VIII Conv. Naz. A.I.V.I.*, Sorrento (NA) 23-25 ottobre 1998, 263-265.
16. G. Catellani, L. Pesino, M.L. Cortesi, F. De Giovanni, A. Santoro, T. Sarli, A. Anastasio, N. Murru, P. Visciano, **T. Pepe**, G. Dell'Orfano, L. Vollano. (1998).  
Ricerche sui metodi di conservazione dei prodotti ittici. Cottura sottovuoto a basse temperature di prodotti ittici e carnei. . In: Progetto strategico sulle problematiche scientifiche inerenti alla caratterizzazione e alla sperimentazione della Dieta Mediterranea. Napoli, 1998.
17. **Pepe T.**, Di Finizio A., Anastasio A., Cortesi M.L. (1998).  
Ricerca di E. coli ed E. coli O157:H7 in alcuni matrici alimentari. In: Giornate Scientifiche della Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria 2/3/4 aprile 1998. Napoli, 2-4 aprile 1998, p. 42.
18. **T. Pepe**, A. Di Finizio, T. A. Sarli, M.L. Cortesi (1998).  
Ricerca Di E. Coli O157:H7 In Carcasse Ovine. In: Atti LII Congresso SISVET. Atti LII Congresso SISVET, 1998, p. 373-374
19. Santoro A, Sarli T.A., Murru N., **Pepe T.** (1998).  
Carni di selvaggina: considerazioni igienico-sanitarie. In: Giornate Scientifiche della Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria 2/3/4 Aprile 1998. Napoli, 2-4 aprile 1998, p. 40.
20. **Pepe T.** Di Finizio A., Anastasio A., Vollano L. e Cortesi M.L. (1999).  
Applicazione della PCR multiplex per l'identificazione di *Escherichia coli* O157:H7 in *Mytilus galloprovincialis*. *Atti LIII Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Montecatini Terme (PT), 16-18 settembre 1999, 355-356.
21. **Pepe T.**, Di Finizio A., Sarli T.A. and Cortesi M.L. (1999).  
*E. coli* O157:H7 detection in sheep carcasses. *Selected Abstracts, S.I.S.Vet. Ann. Meet., Anno I*, 182.
22. Murru N., Tozzi M., **Pepe T.**, Sarli T, Santoro A. (1999).  
*Listeria monocytogenes* in carni e formaggi reperiti sul mercato. In: Giornate scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria Università di Napoli, 1999.
23. **Pepe T.**, Anastasio A., Di Finizio A., Cortesi M.L. (1999).  
Applicazione della PCR multiplex per l'identificazione di *Escherichia coli* O157:H7 produttore di verocitossine. In: Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 15/16 Aprile 1999. Napoli, 15-16 aprile 1999, p. 117.
24. Fratamico P. M., Bagi L. K., **Pepe T.** (1999).  
Rapid detection and identification of *Escherichia coli* O157:H7 in foods and bovine feces by multiplex PCR. In: Ann. Meet. Society Industrial Microbiology, Arlington, VI, USA, August 1-5 1999. p. 80.
25. Anastasio A., Vollano L., Pepe T., Visciano P. and Cortesi M.L. (1999).  
Preliminary results of a bovine meat global quality programme. *Selected Abstracts, S.I.S.Vet. Ann. Meet., Anno I*, 143.
26. **Pepe T.**, Proroga Y.T.R., Di Finizio A. e Sarli T.A. (2000).  
Applicazione della PCR per il riconoscimento di specie in prodotti preparati e trasformati della pesca. Nota 1. *Atti LVI Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Riva del Garda (TN), 28-30 settembre 2000, 369-370.
27. **Pepe T.**, Di Finizio A., Anastasio A., Vollano L. and Cortesi M.L. (2000).

Rapid detection and identification of *E. coli* O157:H7 in *Mytilus galloprovincialis*. *Selected Abstracts, S.I.S.Vet. Ann. Meet., Anno II*, 155.

28. **Pepe T.**, Proroga Y.T.R., Di Finizio A., Carlino D., Anastasio A. (2000).  
Analisi di mtDNA per l'identificazione di specie ittiche in prodotti congelati e trasformati. In: Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 17/19 Maggio 2000. Napoli, 17-19 maggio 2000, p. 394.
29. **Pepe T.**, Anastasio A., Vollano L., Sarli M.T., Cortesi M.L. (2001).  
Riconoscimento di specie in prodotti ittici trasformati. Risultati preliminari. *Atti XI Conv. Naz. A.I.V.I. "Sicurezza alimentare. Un approccio di filiera"*, Alghero (SS) 6-8 settembre 2001, 195-199.
30. Capurro E., Vollano L., **Pepe T.**, Santoro A. (2001).  
Controllo delle caratteristiche chimiche di miele commercializzato nel territorio comunitario. In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 14/15 Giugno 2001. p. 261 - Napoli, 14-15 giugno 2001.
31. **Pepe T.**, Anastasio A., Proroga Y., Sarli T.A., Cortesi M.L. (2001).  
Applicazione della PCR all'identificazione di specie ittiche in prodotti sottoposti a trattamento termico. Indagine preliminare. In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 14/15 Giugno 2001. Napoli, 14-15 giugno 2001, p. 282
32. Anastasio A., Iovino F., **Pepe T.**, Brunetti A. (2002).  
Identificazione di specie ittiche preparate: applicazione di metodi tradizionali e innovativi. Risultati preliminari. *Atti Conv. Naz. A.I.V.I.*, Treviso, 13-14 settembre 2002, 218-221.
33. Fioretto F., **Pepe T.**, Santoro A., Sarli T.A. (2002).  
Isolamento di *Yersinia enterocolitica* da lingue di suini macellati in Campania . In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 6/7 Giugno 2002 . p. 358, -, Napoli, 6-7 giugno 2002
34. **Pepe T.**, Trotta M., Cennamo P., Perelli G. e Cortesi M.L. (2003).  
Filetti di cernia venduti al dettaglio: riconoscimento di specie mediante analisi delle sequenze di frammenti del gene *cyt b* mitocondriale. *Atti LVII Conv. Naz. S.I.S.Vet.*, Ischia (NA), 25-27 settembre 2003, 397-398.
35. **Pepe T.**, Sadok S., Trotta M., Anastasio A., Cortesi M.L. (2003).  
Use of MtDNA direct polymerase chain reaction (PCR) sequencing for the discrimination of fish fillets . In: Workshop on seafood quality ,Carthage Sidi Bou Said, Tunis, 8-9 May 2003. p. 22 - Carthage Sidi Bou Said, Tunis, 8-9 May 2003.
36. Trotta M., Cennamo P., Di Marco I., Capurro E., **Pepe T.** (2003).  
Identificazione di specie in prodotti ittici preparati. Metodologie a confronto. In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 5/6 giugno 2003. p. 350, -, Napoli, 5-6 giugno 2003.
37. Anastasio A., Sadok S., **Pepe T.**, Mercogliano R., Cortesi M.L. (2003).  
Development of biogenic amines and peroxide values in swordfish (*Xiphias Gladius L.*) steaks: the combined effects of vacuum packaging and rosmarinus treatment. In: Workshop on seafood quality, Carthage Sidi Bou Said, Tunis 8-9 May 2003. p. 14 - Carthage Sidi Bou Said, Tunis, 8-9 May 2003.



38. Di Marco I., Trotta M., Carlino D., Perelli G., **Pepe T.** (2003).  
Applicazione della PCR multiplex per l'identificazione di *Escherichia coli* O157:H7 in *Mytilus galloprovincialis*. Riassunto. In: Convegno "Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria". vol. Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria e Agraria 5/6 giugno 2003, p. 349, -, Napoli, 5-6 giugno 2003.
39. Anastasio A., Mercogliano R., Vollano L., Fabbrocile F., Chianese A. **Pepe T.** (2003).  
Evoluzione di alcuni parametri chimici in "ciccioli" confezionati sottovuoto e conservati a +4°C. *Atti Conv. Naz. A.I.V.I.*, Montesilvano Marina (PE), 6-8 giugno 2003, 313-317.
40. Fabbrocile F., Anastasio A., Capurro E., **Pepe T.**, Contini A. e Cortesi M.L. (2004).  
Parametri organolettici e fisico-chimici di salami di bufalo a diverso grado di stagionatura e confezionati sottovuoto. *Atti Conv. Naz. A.I.V.I.*, Santuario di Vico Forte (CN), 4-6 giugno 2004, 289-293.
41. Di Marco I., **Pepe T.**, Trotta M., Cennamo P., De Dominicis R., Cortesi M.L. (2004).  
Identificazione di specie da prodotti derivati del latte mediante tecnica PCR-FRLP. In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita 20/21 maggio 2004. p. 320 - Napoli, 20-21 maggio 2004.
42. **Pepe T.**, Di Marco I., Terzi V., Faccioli P., Morcia C., Trotta M., De Dominicis R., Cortesi M. L. (2004).  
Identification of cow milk in "buffalo" cheese by real time PCR. In: 2nd International Meeting "Veterinary morpho-functional biotechnologies", Naples, July 1-3 2004. p. 57 - Naples, Italy, July 1-3 2004.
43. Trotta M., De Dominicis R., Di Marco I., Pezone G., Auriemma V., Pepe T. (2004).  
Controllo delle temperature in pasti pronti trasportati con "sistema a caldo" . In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita 20/21 maggio 2004. p. 321, -, Napoli, 20-21 maggio 2004.
44. M. Trotta, **T. Pepe**, S. Schonhuth, I. Di Marco, J.M. Bautista (2005).  
Identificazione di filetti di pesce di provenienza extracomunitaria mediante PCR *multiplex* e *Real Time*. *Atti XV Conv. Naz. A.I.V.I.* Tirrenia (PI) 16-18 giugno 2005, 105-108.
45. De Dominicis R., Di Marco I., Ranzo M., **Pepe T.** (2005).  
Ricerca di *Campylobacter coli* e *Campylobacter jejuni* mediante PCR multiplex in carcasse di pollo durante la macellazione . In: -. Giomate scientifiche interpolo – Università di Napoli Federico II 26/27 maggio 2005. Napoli, 26-27 maggio 2005.
46. **Pepe T.**, Di Marco I., Esposito G., Ranzo M., De Dominicis R., Vincenti I. (2006).  
Identificazione di specie in molluschi bivalve mediante caratterizzazione del DNA satellite. *Atti XVI Conv. Naz. A.I.V.I.*, Bari, 22-24 giugno 2006, 257-261.
47. Esposito G., Ranzo M., Vincenti I., **Pepe T.** (2006).  
Caratterizzazione biomolecolare di *Listeria* spp. in prodotti di acquicoltura . In: -. Giornate scientifiche interpolo – Università di Napoli Federico II 15/16 giugno 2006. Napoli, 15-16 giugno 2006.
48. Di Marco I., Esposito G., De Dominicis R., Vincenti I., **Pepe T.** (2006).  
Analisi di un frammento di mt-DNA mediante un protocollo di PCR per il riconoscimento di specie in prodotti ittici trasformati . In: -. Giomate scientifiche interpolo – Università di Napoli Federico II 15/16 giugno 2006. Napoli, 15-16 giugno 2006.
49. **Pepe T.**, Ranzo M., Di Marco I., Esposito G., Vincenti I., Cortesi M.L (2007).

Applicazione di un protocollo di PCR per l'identificazione di *Campylobacter jejuni* e *coli* in carcasse di pollo durante la macellazione.

*Atti XVII Conv. Naz. A.I.V.I* Cesenatico (FC), 14-16 giugno 2007, 290-293.

50. **Pepe T.**, Esposito G., Di Marco I., Ranzo M., Vincenti I., Cortesi M.L. (2007).  
Identificazione di ceppi di *Listeria spp.* isolati da filetti di orate (*Sparus aurata*) allevate. *Atti LXI Annual Meeting Italian Society for Veterinary Sciences (S.I.S.Vet.)*, Salsomaggiore Terme (PR) 26-29 settembre 2007, 381-382.
51. Ranzo M., Di Marco I., Esposito G., Duffy G., Burgen C.M., **Pepe T.** (2007).  
L'influenza delle condizioni ambientali nel trasferimento di fattori di virulenza da *E. coli* verocitotossica ad altri ceppi. In: Giornate scientifiche interpolo – Università di Napoli Federico II 20/21 settembre 2007- Napoli, 20-21 settembre 2007.
52. Di Marco I., Ranzo M., Vincenti I., Esposito G., De Dominicis R., **Pepe T.** (2007).  
Identificazione e caratterizzazione di specie in prodotti della pesca preparati e trasformati a base di *Thunnus thynnus*. In: Giornate scientifiche interpolo – Università di Napoli Federico II 20/21 settembre 2007 - Napoli, 20-21 settembre 2007.
53. Armani A., **Pepe T.**, Castigliengo L., Guidi A., Gandini GF., Manzoni P., Gianfaldoni D. (2008).  
Sequenza del citocroma mitocondriale b di *Lophius vomerinus* (Valenciennes, 1837). *Atti XVIII Conv. Naz. A.I.V.I.*, Sabaudia (LT), 11-13 giugno 2008, 381-382.
54. E. Suffredini, **T. Pepe**, I. Ventrone, A. Anastasio, M. L. Cortesi, L. Croci (2008).  
Monitoring of viral contamination in shellfish harvested from production areas of Naples district (Italy). In: COST 929 Symposium "Current developments in food and environmental virology". Pisa (Italy), 9-11 Ottobre 2008, p. 76-77.
55. E. Suffredini, **T. Pepe**, I. Ventrone, A. Anastasio, M.L. Cortesi, L. Croci (2008).  
Evaluation of viral contamination in shellfish from harvesting areas of Campania region. In: First European Food Congress. Lubiana Slovenia, 4-9 Novembre 2008, p. P162.
56. I. Ventrone, A. Armani, R. De Dominicis, **Pepe T.** (2008).  
"Identificazione di *Lophius vomerinus* (Valenciennes, 1837) mediante sequenziamento del citocromo b mitocondriale". In: Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la vita - Università degli Studi di Napoli Federico II Portici 10-11-12 dicembre 2008. Portici (NA), 10-11-12 dicembre 2008, p. 253.
57. **Pepe T.**, Ventrone I., Suffredini E., Ceruso M., Croci L., Anastasio A.  
"Applicazione di un protocollo One-step real time rt-pcr per l'identificazione di Norovirus in molluschi bivalve raccolti e commercializzati nella regione Campania". Atti XIX Convegno Nazionale A.I.V.I. "La filiera corta: lo stato dell'arte, la tutela del consumatore, le difficoltà e le prospettive", Perugia, 24 -26 giugno 2009, 53.
58. **Pepe T.**, Ceruso M., Carpentieri A., Ventrone I., Amoresano A., Anastasio A.  
"Proteomic analysis for the identification of *Thunnus* genus three species"  
Atti LXIII Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Udine 16-18 settembre 2009, 103.
59. Marrone R, **T. Pepe**, F. Di Nocera, I. Ventrone, G. Palma, E. Di Carlo, A. Anastasio (2009).  
Occurrence of *Vibrio spp.* in seafood obtained from the gulf of Naples, Italy. Preliminary results. In: 3rd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (TAFT). Copenhagen, Denmark, 15-18 September 2009.
60. **Pepe T.**, Ceruso M., Carpentieri A., Ventrone I., Amoresano A., Anastasio A.  
"Mass spectrometric analysis for the identification of *Thunnus* genus four species"  
Atti XX Convegno Nazionale A.I.V.I. "Qualità dell'ambiente e sicurezza alimentare", Copanello di Staletti (CZ), 16-18 Giugno 2010, 34.

61. **Pepe T.**, Ventrone I, Suffredini E, Ceruso M, Croci L, Anastasio A.  
"Norovirus detection in shellfish harvested and commercialized in Campania region: preliminary results". Atti LXIV Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Asti 7-10 settembre 2010.
62. Marrone R., Smaldone G., Pepe T., Mercogliano R., De Felice A., Anastasio A. (2011).  
Presenza di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) in prodotti della piccola pesca del golfo di Corigliano Calabro (CS). In: Il Sistema Europeo sulla Sicurezza Alimentare: Risultati e Prospettive. Signa (FI), 8-10 Giugno 2011, p. 60
63. Ceruso M., Fratamico P., Chirolo C., Tagliatela R., Cortesi M.L., **Pepe T.** (2012)  
"Costruzione di mutanti di delezione dei geni Phosphotransferase Transport System e ATP-Binding cassette transporters in *Listeria monocytogenes* ed analisi della loro crescita in diverse condizioni di stress". Atti XXII Convegno Nazionale A.I.V.I. "Autorità Competente e Operatore del Settore Alimentare: armonizzazione degli strumenti di gestione del rischio", Torino 19-21 Settembre 2012, 30.
64. Ceruso M., Fratamico P., Chirolo C., Tagliatela R., Cortesi M. L., **Pepe T.** (2013)  
"Analisi della capacità di formare biofilm in mutanti di delezione di *Listeria monocytogenes* per i geni ATP-Binding Cassette (ABC) transporters" Atti XXIII Convegno Nazionale A.I.V.I. "Il contesto ambientale e la sicurezza degli alimenti", 12-14 giugno 2013, Ministero della Salute, Roma.
65. Chirolo C., **Pepe T.**, Ceruso M., Tagliatela R., Smaldone G., Danaher M. (2013)  
"Ricerca di residui di nitroxylinil nel latte di bovine trattate con un singolo dosaggio durante il periodo d'asciutta mediante cromatografia liquida ad alta prestazione associata allo spettrometro di massa". Atti XXIII Convegno Nazionale A.I.V.I. "Il contesto ambientale e la sicurezza degli alimenti", 12-14 giugno 2013, Ministero della Salute, Roma.
66. Ceruso M., Chirolo C., Boccia F., Smaldone G., Marrone R., **Pepe T.** (2014)  
Valutazione e comparazione di quattro protocolli di estrazione proteica per elettroforesi mono e bidimensionale in *Mytilus galloprovincialis*. Atti XXIV Convegno Nazionale dell'Associazione Nazionale Veterinari Igienisti (AIVI) "Nuove frontiere della sicurezza alimentare ", 10-12 Settembre 2014, Bologna.
67. Celestina Mascolo, Marina Ceruso, Claudia Chirolo, Giuseppe Palma, **Tiziana Pepe** (2015)  
Analisi di un frammento del citocromo b di *Engraulis encrasicolus*: risultati preliminari. Atti XXV Convegno Nazionale dell'Associazione Nazionale Veterinari Igienisti (AIVI) "Ricerca, Sinergie e prospettive nel controllo degli alimenti", 28-30 Ottobre 2015, Sorrento.