

Giorgia Perpetuini è RTDB in Microbiologia Agraria (SSD 07/I1) presso la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo. Ha conseguito il titolo di *Doctor Europaeus* e ha svolto attività di ricerca sia all'estero (Université de Bourgogne, Francia) che in Italia (Università di Bologna e Università di Teramo). L'attività di ricerca riguarda temi legati alla microbiologia dei prodotti fermentati come vini, mosti, spumanti, olive da tavola e formaggi a latte crudo. Lo studio della biodiversità microbica negli alimenti è stato affrontato seguendo l'andamento delle popolazioni microbiche dominanti (e non) di diversi prodotti alimentari tradizionali attraverso metodi coltura dipendenti e coltura-indipendenti. La caratterizzazione fenotipica e genetica di lieviti e batteri di interesse si è associato allo studio di diverse attività biotecnologiche utili alla trasformazione e alla sicurezza dei prodotti alimentari. Ampia attenzione è dedicata alla fisiologia, la genetica e le potenzialità biotecnologiche dei microrganismi da impiegare come starter nelle produzioni alimentari e alla valutazione di alcuni caratteri di potenziale interesse biotecnologico, caratteri di interesse salutistico (amine biogene) e proprietà adesive di lieviti e batteri lattici. Le ricerche si sono concretizzate in un brevetto e in 54 pubblicazioni internazionali su riviste recensite dall'ISI. Gli indici bibliometrici di riferimento sono: Pubblicazioni indicizzate = 54; numero di citazioni = 889; h index = 19 (fonte SCOPUS, 24/08/2021). Ha preso parte alla stesura di capitoli in libri ed enciclopedie a diffusione internazionale. È Socio della Società SIMTREA - Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale.