

EMILIA GARCIA MORUNO

Curriculum Vitae



Nata a Madrid (Spagna) il 17/02/1957. Laureata nel 1980 in Scienze Biologiche, indirizzo Biochimica e Biologia Molecolare, presso l'Università Autonoma di Madrid. Nel 1982 ottiene il Titolo di "Tecnico Superiore per la Birra e il Malto" presso l'Università Politecnica di Madrid (Corso di specializzazione post-Laurea). Nel 1989 laureata in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Torino. Nel 1994 ha ottenuto il titolo di Enologo (Legge 10.4.1991 n.129).

Ha ricevuto il Premio Nazionale di Enologia "Giuseppe Morsiani", edizione 1989.

Dal 1992, Ricercatore presso il CRA-Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti. Dal 2003 Coordinatore dell'attività del Gruppo di Microbiologia e Biologia Molecolare.

Dall'anno 2001 è componente, come esperto di metodi di analisi, della delegazione Italiana presso l'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino). Dal 2004 delegata ufficiale dell'Italia presso la Sottocommissione Metodi di Analisi di detta Organizzazione.

Referee per le riviste: J. of Food Science, J. of Food Protection, J. of Agric. and Food Chem., Critical Reviews in Food Science and Nutrition, J. of Applied Microbiology.

Dall'A.A 2004/2005 docente di Biotecnologie microbiche nel Corso di Laurea Specialistica in Scienze Viticole ed Enologiche presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino.

Dal 2007 Accademico Aggregato dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Pubblicazioni più significative degli ultimi 5 anni

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Detección de *Brettanomyces* y correlación con las repercusiones sensoriales. (2007). Costantini A., Cravero M.C., Cersosimo M., Pazo-Alvarez M.C., Del prete., Vaudano E., Bonello F., Garcia-Moruno E. *Bull. OIV*, 80: 459-469.

The development of varietal aroma from non-floral grapes by yeasts of different genera. (2008). Hernández-Orte P., Cersosimo M., Loscos N., Cacho J., Garcia-Moruno E., Ferreira V. *Food Chemistry*, 107: 1064–1077.

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.

The development of an activated carbon from cherry stones and its use in the removal of ochratoxin A from red wine. (2009). Olivares-Marin M., Del Prete V., Garcia-Moruno E., Fernandez-Gonzalez C., Macias-Garcia A., Gomez-Serrano V. *Food Control*. 20: 298–303.

Occurrence of biogenic amines in wine: the role of grapes. (2009). Del Prete V., Costantini A., Cecchini F., Morassut M., Garcia Moruno E. *Food Chemistry*, 112: 474–481.

Application of real-time RT-PCR to study gene expression in active dry yeast (ADY) during the rehydration phase. (2009). Vaudano E., Costantini A., Cersosimo M., Del Prete V., Garcia-Moruno E. *Int. J. of Food Microbiology*, 129(1):30-36.

e.garciamoruno@isenologia.it
emilia.garciamoruno@entecra.it