

DATOS PERSONALES

Apellido y nombres: REINHEIMER, Jorge Alberto
Fecha de nacimiento: 9 de marzo de 1951
Documento de identidad: DNI N° 8.433.948
Domicilio particular: Pedro Díaz Colodrero 1716 - (3000) Santa Fe - Argentina
Teléfono: (0342) 4533515
Domicilio laboral: Santiago del Estero 2829 - (3000) Santa Fe – Argentina
Teléfono: (0342) 4530302
E-mail: jorreinh@figus.unl.edu.ar

CONOCIMIENTO DE IDIOMAS- Inglés- Italiano- Francés

TITULOS UNIVERSITARIOS

-Licenciado en Química. Orientación Analítica, Universidad Nacional del Litoral. Título obtenido el 23/03/76.
- Doctor en Química. Orientación Analítica; Universidad Nacional del Litoral. Título obtenido el 25/07/79.

ANTECEDENTES EN LA DOCENCIA UNIVERSITARIA

Categorización: Docente Investigador Categoría I del Programa de Incentivos a los Docentes Investigadores, desde el 18/09/98.

Cargo: Profesor Asociado dedicación simple. Cátedra de Microbiología. Departamento de Ingeniería en Alimentos- Area Biotecnología, Facultad de Ingeniería Química, U.N.L., 01/04/83 - 19/10/85. Designado por concurso a partir del 20/09/85 por Resolución N° 185 del Honorable Consejo Superior Provisorio de la Universidad Nacional del Litoral y continúa.

Profesor de las siguientes asignaturas:

- Microbiología Industrial (carrera de Ingeniería Química- Facultad de Ing. Química)
- Microbiología Aplicada (carrera de Licenciatura en Biotecnología- Facultad de Bioquímica y Cs. Biológicas)
- Microbiología Ambiental (carrera de Ingeniería Ambiental- Facultad de Ing. Qca. y Facultad de Ingeniería en Recursos Hídricos.
- Tecnología de los Productos Lácteos (carreras de Ingeniería Química e Ingeniería en Alimentos- Facultad de Ing. Química)

Docencia de posgrado:

- Profesor del Curso "Química y Tecnología de Productos Lácteos" (60 hs. de clases teóricas y 60 hs. de clases prácticas) de la Carrera de Magister en Ciencia de los Alimentos y Doctorado en Química. Facultad de Ingeniería Química (UNL), desde 1993 a 1996.
- Profesor invitado en el Doctorado en Ciencia Animal, Facultad de Ciencias Veterinarias (UNCPBA), desde 1995.
- Profesor invitado de la Maestría en Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química e Ingeniería de la Pontificia Universidad Católica Argentina "Santa María de los Buenos Aires" (Rosario), desde 1996.
- Profesor responsable de la asignatura "Microbiología de la Leche y de los Productos Lácteos" (60 h) correspondiente al núcleo de formación básica de la Carrera de Especialización en Ciencia y Tecnología de la Leche y Productos Lácteos (Facultad de Ingeniería Química y Facultad de Agronomía y Veterinaria – UNL), y válido para las Carreras de Doctorado en Química y Magister en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Facultad de Ingeniería Química – UNL), desde 1999.
- Profesor del Doctorado Mixto Italiano-Argentino entre la Università Federico II di Napoli (Dottorato in Biotecnologie) y la Universidad Nacional del Litoral (Doctorado en Ciencias Biológicas, Orientación Biotecnología), 2002-2003.
- Profesor del Doctorado de Biotecnología de los Alimentos de la Università degli Studi di Bologna (Italia), en el marco del Acuerdo de Cooperación Bilateral entre la UNL (Argentina) y la Università di Bologna, 2004,2006.

ANTECEDENTES Y CARGOS EN LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA.

- Beca Interna de Perfeccionamiento del CONICET, 01/04/80 al 31/08/82.
- Beca del Instituto Italo Latinoamericano. Pasantía de especialización en el Istituto Sperimentale Lattiero Caseario de Lodi (Italia), 19/09/83 al 19/04/84.
- Beca Externa del CONICET , desarrollada en el Istituto di Microbiología - Facoltà di Agraria - Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza (Italia), 01/08/89 al 31/01/91.
- Investigador asistente de CONICET (01/09/82-30/06/88)
- Investigador Adjunto de CONICET (01/07/88-03/11/98)
- Investigador Independiente de CONICET (04/11/98-01/04/2004)
- Investigador Principal de CONICET, desde el 02/04/2004.
- Vice- Director del INSTITUTO DE LACTOLOGIA INDUSTRIAL (INLAIN), de la Facultad de Ing, Química (UNL), desde 1993

DIRECCIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN (Ultimos 5 años)

- "Cultivos probióticos para productos lácteos. Estudios moleculares y tecnológicos para definir nuevos métodos de control y nuevas aplicaciones industriales". Universidad Nacional del Litoral, C.A.I.+D. 2002. Proy. N° 22-156, 2002-2004.
- "Fagos de bacterias lácticas termófilas. Aislamiento, caracterización y estrategias para disminuir la incidencia de infecciones en la industria láctea fermentativa". Proyecto PIP 2000, N° 02035 (CONICET) , 2003-2005.
- "Fagos autóctonos de bacterias lácticas: estudios moleculares, fisicoquímicos y evolutivos para disminuir la incidencia en ambientes industriales. Conformación de una fagoteca argentina" (PICT 2000-2001). Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, 2002-2007-02-16.
- "Cultivos probióticos para la industria láctea. Estrategias para mejorar cepas y respuesta a nuevos desafíos tecnológicos" . Universidad Nacional del Litoral, C.A.I.+D. 2006, Proy. N° 37-203, 2006-2008.
- "Infecciones fágicas en bacterias probióticas. Características, implicancias y estrategias para afrontar un nuevo problema en la industria láctea". Proyecto PIP 2005-2006, N° 5321 (CONICET).
- "Cultivos probióticos para productos lácteos. Estrategias para mejorar cepas y respuesta a nuevos desafíos tecnológicos". Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, Proyecto PICT 2004, N° 20358 (2006-2009).
- "Desarrollo de un aditivo alimentario funcional /AAF) a partir de un subproducto de bajo costo de la industria láctea". Proyecto correspondiente al Esquema Piloto de apoyo a Proyectos de desarrollo de productos y procesos de base tecnológica de la UNL (Exp. N° 505364), 2008.

TAREAS VINCULADAS CON LA CREACIÓN O FUNCIONAMIENTO DE PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

PERIODICAS

- Secretario de Redacción de la Revista de la Facultad de Ingeniería Química 296 (UNL1986-1989).
- Miembro del Comité de Redacción de la Revista Argentina de Lactología, publicación semestral del Programa de Lactología Industrial (FIQ-UNL), 1988-1998.
- Secretario de Redacción de la Revista Argentina de Lactología, desde 1998.
- Miembro del Comité de Referato de la Revista FAVE, que edita la Facultad de Agronomía y Veterinaria (UNL), desde 1996 y continúa.
- Miembro del Comité de Referato de la Revista de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas (UNL), desde 1997.
- Miembro del Comité de Referato de la Revista FACENA (Facultad de Agronomía y Ciencias Exactas del Nordeste Argentino), Universidad Nacional del Nordeste, desde 2003.
- Revisor de trabajos de las revistas internacionales **International Dairy Journal, Journal of Food Science , Le Lait, Food Science and Technology International, Italian Journal of Food Science, Journal of Dairy Science, Applied Microbiology and Biotechnology, Food Chemistry, Food Science and Technology**

ACTIVIDAD DE GESTIÓN UNIVERSITARIA Y ACTUACIÓN EN ORGANISMOS DE PLANEAMIENTO, PROMOCIÓN O EJECUCIÓN CIENTÍFICA Y TÉCNICA.

- Secretario de Ciencia y Técnica de la Facultad de Ingeniería Química (UNL), 1986-1987 y 1998-2002.
- Miembro del Consejo de Investigaciones de la Universidad Nacional del Litoral, como representante de la Facultad de Ingeniería Química, 1986-1987.
- Vicepresidente de la Asociación Argentina de Microbiología (Filial Santa Fe), 1991-1995.
- Miembro de la Comisión Asesora de la Secretaría de Ciencia y Técnica de la Facultad de Ingeniería Química (UNL), 1992-1997 y desde 2002.
- Miembro del Consejo Científico Asesor de la Comisión Asesora de Posgrado en el área de Alimentos (Facultad de Ingeniería Química - UNL) desde 1993 y continúa.
- Evaluador externo de Proyectos de investigación de la Universidad de Buenos Aires (desde 1995), Universidad Nacional de Río Cuarto (desde 1996), Universidad Nacional de Luján (desde 1996), Universidad Nacional del Nordeste (desde 1998) y Facultad Católica de Química e Ingeniería (desde 2002).
- Miembro de la Comisión Asesora de Becas de la Universidad Nacional del Litoral, en representación de la Facultad de Ingeniería Química, 1996-1998.
- Consejero (estamento Docente) ante el Consejo Directivo de la Facultad de Ingeniería Química (UNL) y Presidente de la Comisión de Escuela Industrial Superior Anexa, de este Consejo Directivo, 01/08/95 - 31/12/97.
- Evaluador de Becas del Programa Regulador de Adiestramiento (PRA) de la OEA. en el área de Ciencias Naturales, Convocatoria 1996.
- Asesor de los Cuerpos Consultivos Ad Hoc del CONICET, relacionados con presentación de proyectos de investigación, informes de proyectos de investigación, promociones de investigadores y becas internas (presentaciones y cambio de categorías), desde 1997.
- Integrante del Comité Académico Asesor de la Facultad de Ingeniería Química, de la carrera conjunta FIQ-FAVE (UNL) "Especialización en Ciencia y Tecnología de la leche y productos lácteos". Miembro suplente desde el 24/03/98, miembro Titular desde el 04/07/2006.
- Evaluador de Proyectos de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, desde 1997 (Proyectos PICT, Proyectos ECOS).
- Integrante de la Comisión Ad-hoc encargada de evaluar la pertinencia de Proyectos PICT 98 cofinanciados por la ANPCyT y SanCor Cooperativas Unidas Ltda., presentados en la Convocatoria PICT 98.
- Integrante de la Comisión Ad-Hoc para evaluar pertinencia en Proyectos PICT 99 (ANPCyT)-Categoría I- Temas Abiertos (Area Tecnología de Alimentos).
- Evaluador de Proyectos de Investigación de la National Science Foundation (USA), 2001.
- Miembro Titular de la Comisión Asesora de Posgrado, Area Alimentos, de la Facultad de Ing. Química (UNL), desde el 19/06/2003.
- Punto Focal de Relaciones Internacionales de la Facultad de Ing. Química (UNL) e integrante de la Comisión Coordinadora de Relaciones Internacionales de la UNL, desde el 15/08/2003.
- Miembro del Comité Académico del Doctorado en Ciencias Agrarias de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Litoral (Res. CD n° 318), desde el 26/10/2004 al 02/03/2006.
- Miembro Titular de la Comisión Asesora por Disciplina de Ingeniería de Procesos y Productos Industriales y Biotecnología de CONICET, desde el 02/04/2004 al 31/12/2005.
- Miembro del Grupo de Análisis del Premio Bernardo Houssay de la SECYT 2006 del Area Ciencias Agrarias, Ingeniería y de Materiales.
- Presidente del Comité Académico de la Carrera de Posgrado de Especialización en Ciencia y Tecnología de la Leche y Productos lácteos, compartida con la FCV(UNL), desde el 21/11/2006.

PUBLICACIONES

Libros (editor): 1 Capítulos de libros: 5

En revistas internacionales: 81 En revistas nacionales: 47

COMUNICACIONES PRESENTADAS A CONGRESOS

A Congresos internacionales: 118 A Congresos nacionales: 108

PATENTES: 1

FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

-Director de numerosas Pasantías de perfeccionamiento, Prácticas Finales de Laboratorio y Tesinas desarrolladas en el PROLAIN por alumnos avanzados y profesionales recién egresados de las Carreras Licenciatura en Química, Ingeniería en Alimentos (FIQ-UNL) y Licenciatura en Biotecnología (FBCB-UNL).

- **Becarios:** 2 Cientibecarios UNL (Dirección), 1 Becario Graduado UNL (Dirección), 2 Becarios de Perfeccionamiento UNL (Dirección), 1 Becario de Extensión UNL (Dirección), 5 Becarios de Formación de Posgrado CONICET (Dirección), 2 Becarios de Formación de Posgrado CONICET (Co-dirección), 1 Becario de Perfeccionamiento CONICET (Dirección), 1 Becario de Perfeccionamiento CONICET (Co-dirección), 1 Becario de Formación Superior UNL (Co-dirección), 2 Becarios Externos Posdoctorales CONICET (Co-dirección), 1 Becario Posdoctoral CONICET (Dirección), 1 Becario Doctoral FOMEC (Interno) (Dirección), 1 Becario de Posgrado ANPCyT (Dirección), 1 Becario Interno Posdoctoral CONICET (Dirección), 1 Becario Posdoctoral CONICET (Co-dirección).

-**Dirección de investigadores:** 3 Investigadores Asistentes (CONICET).

- Director de Tesis para las Carreras de Doctorado en Química, Doctorado en Ciencias Biológicas y Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos (UNL)

- **Tesis finalizadas:** Doctorado en Química, 3 (Dirección); Doctorado en Química, 1 (Co-dirección); Doctorado en Ciencias Biológicas, 1 (Dirección); Doctorado en Ciencias Biológicas, 1 (Co-dirección); Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos, 5 (Dirección); Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos, 1 (Co-dirección).

- **Tesis en preparación:** Doctorado en Ciencias Biológicas, 1 (Dirección); Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos, 3 (Dirección).

DISTINCIONES OBTENIDAS (Últimos 5 años)

- Premio "Dr. Pedro Cattáneo" al trabajo "Mutantes espontáneos de *Streptococcus thermophilus* resistentes a fagos autóctonos para procesos industriales" de los autores Binetti, A., Suarez, V., Quiberoni, A. y Reinheimer, J.A. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (AATA), Buenos Aires, 09/08/2002.

- Primer Premio Nacional a la Excelencia 2002 por la tarea de investigación desarrollada. Otorgado por el Instituto Argentino de la Excelencia (IADE), Santa Fe, 13/11/2002.

-Premio Accesit 2003 de la Convocatoria del Premio a trabajos sobre quesos "Dr. Arroyo", organizado por la Revista "ILE, Industria Láctea Española", Publicaciones Técnicas Alimentarias, Madrid (España). Trabajo distinguido: "BIOQUESO Ilolay Vita: un nuevo queso probiótico con alta respuesta sobre el sistema inmune", de los autores C. G. Vinderola, G. Perdigón, J.A. Reinheimer, M. Medici, W. Prosello y D. Ghiberto (20/10/2003)

- Primer Premio Nacional a la Excelencia 2004 por la tarea de investigación desarrollada por el Instituto de Lactología Industrial (INLAIN), otorgado por el Instituto Argentino de la Excelencia (IADE), Santa Fe, 08/11/2004.

- Premio Publitec al trabajo "El aislamiento de mutantes espontáneos como estrategia natural para obtener cepas de *Lactobacillus delbrueckii* con capacidad probiótica y resistencia fágica aumentadas para nuevos alimentos funcionales", de los autores Guglielmotti D., Briggiler Marcó M., Vinderola C., Golowcsyc M., Giraffa G., Perdigón G., Reinheimer J. y Quiberoni A. otorgado por la Asociación Argentina de Microbiología al mejor trabajo de Investigación con aplicación a la industria. III Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos, Buenos Aires, 8-10/11/2006.

-**Premio AATA 2007 al mejor trabajo original** por el trabajo "Homogeneización de alta presión (HPH): una nueva tecnología para elaborar productos lácteos fermentados probióticos", de los autores P. Burns, F. Patrignani, R. Lanciotti, G. Vinderola, D. Serrazanetti, J. Reinheimer y M.E. Guerzoni. IX Congreso CYTAL, Buenos Aires, 12-14/09/2007.

-**Premio XI Congreso Argentino de Microbiología**, en el Area **Alimentos** al trabajo "Estudio microscópico y proteómico de la adaptación al estrés por bilis en *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *lactis* 193". XI Congreso Argentino de Microbiología. Córdoba, 10-12/10/2007.

OTROS ANTECEDENTES

- Participación en el dictado de numerosos cursos de posgrado, para Educación Continuada y para Personal técnico de industrias, desde 1978.

- Dictado de conferencias y participación en Mesas redondas y Seminarios, de eventos científicos nacionales e internacionales, en diversos temas de Microbiología de Leche y Productos Lácteos, desde 1978.

- Asistencia a 17 cursos de especialización, dictados por expertos nacionales y extranjeros.

- Autor de diversas publicaciones usadas como textos de estudio por los alumnos de las Carreras de Ingeniería Química, Licenciatura en Química, Licenciatura en Biotecnología e Ingeniería en Alimentos (UNL).

- Participación en la organización de distintos eventos científicos (Jornadas y Congresos), desde 1984.

- Jurado de Tesis de Doctorado y Magister (UNL, UNLP, UNNE, UTN).

PUBLICACIONES (últimos 5 años)

- 1) Phage adsorption to *Streptococcus thermophilus*. Influence of environmental factors and characterization of cell receptors. Binetti, A.; Quiberoni, A.; Reinheimer, J.A. Food Research International 35, 73-83 (2002)
- 2) Thermophilic lactic acid bacteria phages isolated from Argentinian dairy industries. Suárez, V.B.; Quiberoni, A.; Binetti, A.; Reinheimer, J.A. Journal of Food Protection 65(10), 1597-1604 (2002).
- 3) Effectiveness of thermal treatments and biocides to inactivate Argentinian *Lactococcus lactis* phages. Suárez, V.; Reinheimer, J.A. Journal of Food Protection 65(11), 1756-1759 (2002).
- 4) Interactions among lactic acid starter and probiotic bacteria used for fermented dairy products. Vinderola, C.G.; Mocchiutti, P.; Reinheimer, J.A. Journal of Dairy Science 85(4), 721-729 (2002)
- 5) Influence of compounds associated with fermented dairy products on the growth of lactic acid starter and probiotic bacteria. Vinderola, C.G.; Costa, G.; Regenhardt, S.; Reinheimer, J.A. International Dairy Journal 12(7), 579-589 (2002).
- 6) Evolution of carbohydrate fraction in carbonated fermented milks as affected by B-galactosidase activity of starter strains. Gueimonde, M.; Corzo, N.; Vinderola, C.G.; Reinheimer, J.A.; de los Reyes Gavilán, C. Journal of Dairy Research 69, 125-137 (2002).
- 7) Comparative analysis of *Streptococcus thermophilus* bacteriophages isolated from a yogurt industrial plant. Quiberoni, A.; Auad, L.; Binetti, A.; Suárez, V.; Reinheimer, J.A. ; Raya, R. Food Microbiology 20, 461-469 (2003).
- 8) Infecciones fágicas en la industria láctea argentina. Incidencias e implicancias. Suarez, V.; Quiberoni, A.; Binetti, A.; Reinheimer, J.A. Revista Argentina de Lactología 21, 58-73 (2003).
- 9) Lactic acid starter and probiotic bacteria: a comparative "in vitro" study of probiotic characteristics and biological barrier resistance. Vinderola, C.G.; Reinheimer, J.A. Food Research International 36, 895-904 (2003).
- 10) Inactivation of *Lactobacillus delbrueckii* bacteriophages by heat and biocides. Quiberoni, A.; Guglielmotti, D.; Reinheimer, J.A. International Journal of Food Microbiology 84, 51-62 (2003).
- 11) Review: Incorporation of bifidobacteria into cheeses. Challenges and rewards. Boylston, T.; Vinderola, C.; Ghoddusi, H.; Reinheimer, J.A. International Dairy Journal 14, 375-387(2004).
- 12) Mutantes espontáneos de *Streptococcus thermophilus* resistentes a fagos autóctonos para procesos industriales. Binetti, A.; Suarez, V.; Quiberoni, A.; Reinheimer, J.A. Revista Argentina de Lactología 22, 77-96 (2003), .
- 13) Bioqueso Iloyay Vita: un nuevo queso probiótico con alta respuesta sobre el sistema inmune. C.G. Vinderola, G. Perdigón, J.A. Reinheimer, M. Medici, W. Prosello y D. Ghiberto. Industrias Lácteas Españolas (ILE), dic. 2003, 34-48.
- 14) Thermal and chemical resistance of *Lactobacillus casei* bacteriophages. Maria L. Capra, Andrea Quiberoni and Jorge A. Reinheimer. Letters in Applied Microbiology 38, 499-504 (2004).
- 15) Characterization of three *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* phages and the physicochemical análisis of phage adsorption.. A. Quiberoni, D. Guglielmotti, A. Binetti and J. A. Reinheimer. Journal of Applied Microbiology 96, 340-351 (2004).
- 16) Tratamientos térmicos y químicos para prevenir infecciones por fagos de bacterias lácticas. V. Suarez, A. Quiberoni, A. Binetti, D. Guglielmotti, M.L. Capra y J. Reinheimer. Revista Argentina de Lactología 22, 55-76 (2003).
- 17) Inhibitory activity of phosphates on molds isolated from foods and food processing plants. V.B. Suárez, L. Frisón, M.Z. de Basílico, M. Rivera, J.A. Reinheimer. Journal of Food Protection 68(11), 2475-2479 (2005).
- 18) Nuevas y clásicas bacterias causantes de defectos gasógenos en quesos blandos y semiduros argentinos. Quiberoni, A.; Guglielmotti, D. y Reinheimer, J.A. Revista Argentina de Lactología 23), 19-31.(2004/2005).
- 19) Clostridios gasógenos. Gaggiotti, M. del C.; Romero, L.A.; Taverna, M.; Calvino, L. y Reinheimer, J.A. En: Manual de referencia técnica para el logro de leche de calidad (2da. Ed.). Taverna, M. (Coordinador). Ediciones Instituto de Tecnología Agropecuaria (INTA), 55-62(2005)
- 20) Estrategias para mejorar la fagoresistencia de bacterias lácticas (BAL). Reinheimer, J.A. Agrociencia IX (nº ½), 379-383 (2005).
- 21) Phages of *Lactobacillus casei/paracasei*: response to environmental factors and interaction with collection and commercial strains. M.L. Capra, A. Quiberoni and J.A. Reinheimer. Journal of Applied Microbiology, 100,334-342 (2006).
- 22) Characterization of a new phage (MLC-A) of *Lactobacillus paracasei*. M.L. Capra, A. Quiberoni, H.W. Ackermann, S. Moineau and J.A. Reinheimer. Journal of Dairy Science 89, 2414-2423 (2006).
- 23) Diversity of *Streptococcus thermophilus* phages in a large production cheese factory in Argentina. A. Quiberoni, D. Trembay, H.W. Ackermann, S. Moineau and J.A. Reinheimer. Journal of Dairy Science 89, 3791-3799 (2006).

- 24) Spread and variability of the integrase gene in *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *lactis* strains and phages isolated from whey starter cultures. M. Zago, V. Suárez, J.A. Reinheimer, D. Carminati and G. Giraffa. *Journal of Applied Microbiology* 102, 344-351 (2006).
- 25) Non starter lactobacilli isolated from soft and semihard Argentinean cheeses: genetic characterization and resistance to biological barriers. Mariana Bude Ugarte, Daniela Guglielmotti, Giorgio Giraffa, Jorge Reinheimer and Erica Hynes. *Journal of Food Protection* 69, 2983-2991 (2006).
- 26) Preliminary investigation of the combined effect of heat treatment and incubation temperature on the viability of the probiotic micro-organisms in freshly made yogurt. A.M. Mortazavian, M.R. Eshani, S.M. Mousavi, J.A. Reinheimer, Z. Emamdjomeh, S. Sohrabvandi and K. Rezaei. *International Journal of Dairy technology* 59(1), 8-11 (2006).
- 27) Combined effects of temperature-related variables on the viability of probiotic microorganisms in yogurt. A.M. Mortazavian, S. Sohrabvandi, S.M. Mousavi and J.A. Reinheimer. *The Australian Journal of Dairy Technology* 61(3), 248-252 (2006).
- 28) Spontaneous phage resistant mutants of *Streptococcus thermophilus* : isolation and technological characteristics. Binetti A., Bailo N. and Reinheimer J.A. *International Dairy Journal* 17, 343-349 (2007).
- 29) Phage resistant mutants of *Lactobacillus delbrueckii* may have functional properties that differ from those of parent strains. Gabriel Vinderola, Mariángeles Briggiler Marcó, Daniela Guglielmotti, Gabriela Perdigón, Giorgio Giraffa, Jorge Reinheimer, Andrea Quiberoni. *International Journal of Food Microbiology* 116, 96-102 (2007).
- 30) Characterization of spontaneous phage-resistant variants of *Streptococcus thermophilus* by randomly amplified polymorphic DNA analysis and identification of phage-resistant mechanisms. Binetti Ana G., Suárez V.B., Tailliez P. and Reinheimer J.A. *International Dairy Journal* (2007), 17, 1115-1122.
- 31) Probiotic potential of *Lactobacillus delbrueckii* strains and their phage resistant mutants. Daniela Guglielmotti, Mariángeles Briggiler Marcó, Jorge A. Reinheimer, Andrea del L. Quiberoni. *International Dairy Journal* 17, 916-925(2007).
- 32) Phosphates as inhibitors of yeasts isolated from food sources. V.B. Suárez, M. Carrasco, A. Simonetta, M. Rivera and J.A. Reinheimer. *Italian Journal of Food Science*, 3(19), 255-261(2007).
- 33) Inactivation of calcium-dependent lactic acid bacteria phages by phosphates. Viviana Suárez, María Luján Capra, Mauricio Rivera and Jorge Reinheimer. *Journal of Food Protection* 70, 1518-1522 (2007).
- 34) El aislamiento de mutantes espontáneos como estrategia natural para obtener cepas de *Lactobacillus delbrueckii* con capacidad probiótica y resistencia fágica aumentadas para nuevos alimentos funcionales. Guglielmotti D., Briggiler Marco M., Vinderola C.G., Golowczyc M., Giraffa G., Perdigón G., Reinheimer J., Quiberoni A. *La Alimentación Latinoamericana* 267, 62-66 (2007).
- 35) Inhibición por fosfatos de grupos microbianos alteradores de interés en alimentos. Suárez Viviana, Carrasco Marta, Frisón Laura, Basilico M. de, Simonetta Arturo, Rivera Mauricio y Reinheimer Jorge. *La Alimentación Latinoamericana* 268, 50-57(2007) y *Tecnología Láctea Latinoamericana*, 52-59(2007).
- 36) Effect of microencapsulation of probiotic bacteria with calcium alginate on cell stability during the refrigerated storage period in Iranian yoghurt drink (Doogh). A.M. Mortazavian, M.R. Ehsani, S.H. Razavi, S.M. Mousavi, S. Sohrabvandi and J.A. Reinheimer. *Milchwissenschaft* (2007), en prensa.
- 37) Nonstarter *Lactobacillus* strains as adjunct cultures for cheese making: In vitro characterization and performance in two model cheeses. M. Briggiler-Marcó, M.L. Capra, A. Quiberoni, G. Vinderola, J.A. Reinheimer and E. Hynes. *Journal of Dairy Science* 90, 4532-4542 (2007).
- 38) Argentinean *Lactococcus lactis* bacteriophages: genetic characterization and adsorption studies. V. Suárez, S. Moineau, J. Reinheimer and A. Quiberoni. *Journal of Applied Microbiology* 104, 371-379 (2008).
- 39) Homogeneización de alta presión (HPH): una nueva tecnología para elaborar productos lácteos fermentados probióticos. P. Burns, F. Patrignani, R. Lanciotti, G. Vinderola, D. Serrazanetti, J. Reinheimer y M.E. Guerzoni. *Revista Tecnología Láctea Latinoamericana*, en prensa.
- 40) Probiotic Crescenza cheese containing *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus acidophilus* manufactured with high pressure-homogenized milk. P. Burns, F. Patrignani, D. Serrazanetti, G. Vinderola, J. Reinheimer, R. Lanciotti. and M.E. Guerzoni. *Journal of Dairy Science* 91, 500-512 (2008).
- 41) Suitability of high pressure-homogenized milk for the production of probiotic fermented milk containing *Lactobacillus paracasei* and *Lactobacillus acidophilus*. F. Patrignani, P. Burns, D. Serrazanetti, G. Vinderola, J. Reinheimer, R. Lanciotti. and M.E. Guerzoni. *Journal of Dairy Research* (enviado).
- 42) Viability of calcium-alginate-microencapsulated probiotic bacteria in Iranian yogurt drink (Doogh) during refrigerated storage and under simulated gastrointestinal conditions. A.M. Mortazavian, M.R. Ehsani, S.H. Razavi, S.M. Mousavi, S. Sohrabvandi and J.A. Reinheimer. *The Australian Journal of Dairy Technology* 63(1), 24-29 (2008).
- 43) Presencia de clostridios gasógenos en la leche. Gagiotti M., Romero L., Taverna M., Calvino L., Reinheimer J. *IDIA XXI Lechería* 9, 143-149 (2007).

- 44) Suitability of whey and buttermilk for the growth and frozen storage of probiotic lactobacilli. Burns P., Vinderola G., Molinari F. and Reinheimer J. International Journal of Dairy Technology (2008), 61, 156-164.
- 45) Detection and identification of *Lactobacillus helveticus* bacteriophages by PCR. Miriam Zago, Lia Rosetti, Jorge Reinheimer, Domenico Carminati and Giorgio Giraffa. Journal of Dairy Research 75, 196-201(2008).
- 46) Lysogeny in *Lactobacillus delbrueckii* strains and characterization of two new temperate prolate-headed bacteriophages. Suárez V., Zago M., Quiberoni A., Carminati D., Giraffa G. Reinheimer J. Journal of Applied Microbiology (2008), en prensa.
- 47) Bile-resistant derivatives obtained from non-intestinal dairy lactobacilli. P. Burns, G. Vinderola, A. Binetti, A. Quiberoni, C.G. de los Reyes-Gavilán, J. Reinheimer. International Dairy Journal (2008), 18, 377-385.
- 48) PCR methods for detection and identification of *Lactobacillus casei/paracasei* bacteriophages in dairy products. Ana Binetti, M. Lujan Capra, Miguel Alvarez, Jorge A. Reinheimer. International Journal of Food Microbiology 124, 147-153 (2008).
- 49) Usefulness of a set of simple in Vitro tests for the screening and identification of probiotic candidate strains for dairy use. Gabriel Vinderola, Barbara Capellini, Fernanda Villareal, Viviana Suárez, Andrea Quiberoni, Jorge Reinheimer. LWT-Food Science and Technology 41, 1678-1688 (2008).
- 50) New and classical spoilage bacteria causing widespread blowing in Argentinean soft and semihard cheeses. Andrea Quiberoni, Daniela Guglielmotti and Jorge Reinheimer. International Journal of Dairy Technology 60(3) (2008), en prensa.

Patentes

- 1) Un procedimiento de detección e identificación de bacteriofagos de *Lactobacillus casei/paracasei* mediante Reacción en cadena de la polimerasa (PCR) y sus aplicaciones. Jorge Reinheimer, Ana Binetti y María L. Capra. Solicitada al Instituto Nacional de la Propiedad Industrial el 07/09/2007. Identificación: P-070103956
- 2) Procedimiento para la elaboración de un medio de cultivo para lactobacilos prebióticos a partir de suero de mantequería. Reinheimer J., Vinderola C.G., Burns P., Molinari F. y Vigliengo E. Solicitada al Instituto Nacional de la Propiedad Industrial el 09/04/2008. Identificación: P-080101460.