

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di valutazione per la chiamata a professore di II fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 24, comma 6, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 07/H2 - PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE,

(settore scientifico-disciplinare VET/04 - ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE)

presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare, Codice concorso 4176

Simone Stella

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME	STELLA
NOME	SIMONE
DATA DI NASCITA	21/11/1973

Formazione

- 1999: Laurea in Medicina Veterinaria conseguita presso l'Università degli Studi di Milano il 14/07/99. Votazione 110/110 con lode. Titolo della tesi di Laurea: "Valutazione del numero di salmonelle in salsicce fresche da cuocere e messa a punto di un nuovo terreno per l'isolamento di Salmonella".
- 2002: Dottorato di Ricerca in "Controllo della qualità totale nelle produzioni zootecniche degli alimenti di origine animale" conseguito presso l'Università degli Studi di Milano il 01/12/2002. Titolo della tesi di Dottorato: "Il 'puzzo d'osso' delle carni bovine: ipotesi eziologiche e patogenetiche".
- 2004: Partecipazione al "Corso pratico sul calcolo dell'incertezza di misura per le prove microbiologiche" – ANGQ.
- 2015: Corso: "Predictive Food Microbiology" presso la Technical University of Denmark.
- 2016: Corso: "Quantitative Microbial Risk Assessment" presso la Technical University of Denmark.
- 2017: Corso "Studi di Challenge test negli alimenti" presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale".

Esperienze professionali

- 1998-1999: Addetto al laboratorio Controllo Qualità dell'azienda Pellegrini Central Food: attività di analisi microbiologiche e merceologiche degli alimenti destinati alla ristorazione collettiva.
- 1999: Collaboratore occasionale presso lo studio di consulenza per aziende alimentari Programma Studio Srl: attività di consulenza igienico-sanitaria e redazione di manuali di autocontrollo per le aziende alimentari.
- Dal 1/11/2001: Ricercatore di Ispezione degli Alimenti di Origine animale (SSD VET 04) presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare, Università degli Studi di Milano.

Abilitazioni professionali

- Abilitazione scientifica nazionale per la posizione di Professore Associato di Ispezione degli alimenti di origine animale, conseguita in data 4/04/2017;
- Abilitazione scientifica nazionale per la posizione di Professore Ordinario di Ispezione degli alimenti di origine animale, conseguita in data 10/08/2018.

Attività didattica

Attività didattica nell'ambito dei Corsi di Laurea

Attività di docenza nell'ambito del Corso di Laurea a ciclo unico in Medicina Veterinaria e del Corso di Laurea triennale in Allevamento e Benessere Animale presso l'Università degli Studi di Milano.

- Anni Accademici 2002/2003 e 2003/2004: corso di "Ispezione e controllo delle carni avicunicole, della selvaggina e dei prodotti derivati", modulo professionalizzante "Igiene e qualità degli alimenti di origine animale", CdS di Medicina Veterinaria (16 ore);
- Anno Accademico 2005-2006 modulo "Filiera Carne" del Programma Formativo di "Ispezione, Sicurezza, Certificazione degli Alimenti di Origine Animale", CdS di Medicina Veterinaria (16 ore);
- Anni Accademici 2005/2006 e 2006/2007: modulo di "Ispezione dei volatili, coniglio e selvaggina", Corso Integrato di "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II", CdS di Medicina Veterinaria (24 ore);
- Dall'Anno Accademico 2007-2008 all'Anno Accademico 2011/2012: modulo di "Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale", Corso Integrato di "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II", CdS di Medicina Veterinaria (24 ore);
- Dall'Anno Accademico 2012/2013 ad oggi: modulo di "Ispezione delle carni", corso integrato di "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II", CdS di Medicina Veterinaria (24 ore);
- Dall'Anno Accademico 2012/2013 ad oggi: attività esercitativa del modulo di "Lavori pratici nei macelli", corso integrato di "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II", CdS di Medicina Veterinaria (30 ore);
- Anno Accademico 2012/2013: modulo: "I controlli e le analisi delle carni fresche", corso integrato "Alimenti senza frontiere: il ruolo del medico veterinario nel controllo ispettivo dei processi produttivi degli alimenti di origine animale", CdS di Medicina Veterinaria (16 ore);
- Anno Accademico 2012/2013: modulo: "Filiera carne", corso integrato "Alimenti senza frontiere: il ruolo del medico veterinario nei controlli ufficiali nelle diverse filiere di alimenti di origine animale", CdS di Medicina Veterinaria (16 ore);
- Anno Accademico 2014/2015, 2015/16, 2016/17: modulo: "Filiera carne", corso integrato "Alimenti senza frontiere: il ruolo del veterinario ispettore", CdS di Medicina Veterinaria (16 ore);
- Anno Accademico 2016/17, 2017/18 e 2018/19: corso di "Microbiologia ed igiene degli alimenti di origine animale", CdS triennale di Allevamento e Benessere Animale (24 ore).
- Dal 2011 al 2016: docenza presso la Scuola di Specializzazione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Università degli Studi di Milano.

Attività didattica integrativa e di servizio agli studenti

Tesi di laurea – Attività come relatore

Dall'Anno Accademico 2003/2004: relatore di:

- 37 tesi di laurea del CdS di Medicina Veterinaria:
 - Caratterizzazione di lesioni di interesse ispettivo nei petti di pollo.

- Influenza della scottatura-spiumatura del pollame sulla contaminazione da *Campylobacteriaceae*.
- Valutazione igienica del latte bovino prodotto nell'area rurale di Say (Niger).
- Studio della contaminazione da *Campylobacter* termofili in carni avicole sezionate.
- Studio della presenza di bioluminescenza in carni avicole.
- Indagine sulla presenza di *Listeria monocytogenes* e *Listeria* spp. in campioni di gorgonzola e caratterizzazione genotipica dei ceppi isolati.
- Monitoraggio della presenza e localizzazione di *Salmonella* spp. e *Campylobacter* spp. in polli macellati.
- Valutazione dell'efficacia di un formulato probiotico specie-specifico nei vitelli a carne bianca.
- Sindrome respiratoria bovina: influenza sulla qualità delle carcasse di vitello.
- Studio del bombaggio di carni bovine refrigerate sotto vuoto.
- Studio della popolazione microbica di crostacei importati in Italia.
- Caratterizzazione chimico microbiologica del "salame della duja".
- Studio della presenza di *Campylobacter* spp. su oche macellate e valutazione di metodiche rapide di ricerca.
- Studio dell'ozono gassoso quale sanificante per i locali di sezionamento delle carni fresche.
- Valutazione microbiologica di yogurt artigianali in abuso termico e studi di inattivazione di microrganismi patogeni.
- La 'carne salada del trentino': studio del prodotto e valutazione della conservabilità.
- Utilizzo di diverse metodiche per la valutazione quantitativa del tessuto connettivo in carni bovine destinate alla produzione di carni in scatola.
- Efficacia dell'aggiunta di una miscela di lattobacilli sulla conservabilità di carni bovine sottovuoto.
- Studio dell'efficacia di *Lactobacillus curvatus* e *Lactobacillus sakei* isolati da carni sudamericane quali bioprotettori per carni bovine sottovuoto.
- Ricerca di batteri patogeni e contaminanti in cinghiali (*Sus scrofa*) abbattuti durante la stagione venatoria 2011/2012 nell'Oltrepò Pavese.
- Valutazione dell'effetto antimicrobico dell'ozono gassoso in uno stabilimento di lavorazione delle carni fresche.
- *Campylobacter* nelle carni avicole: fattori di rischio e possibilità di controllo.
- Valutazione dell'efficacia di un additivo a base vegetale (FitoCSC) nei confronti di ceppi di *Escherichia coli* e *Salmonella typhimurium* antibiotico-resistenti isolati dal pollame.
- Studio della diffusione di batteri bioluminescenti nelle carni di pollame.
- Potenziale di crescita di *Listeria monocytogenes* in coppa suina a breve stagionatura: valutazione mediante challenge test.
- Un efficiente utilizzo dei ritagli di salmone affumicato. valutazione microbiologica e chimico-fisica di wurstel a base di salmone.
- Valutazione qualitativa delle carni di polli di razza 'Milanino' e indagine sulla presenza di batteri patogeni.
- Antiossidanti nella dieta: influenza sulla shelf life di lonze di suino medio-pesante conservate in MAP e skin.
- Valutazione del potenziale di crescita di *Listeria* spp. in salame bergamasco.
- Influenza di diversi substrati lattiero-caseari sul potenziale di crescita di *Bacillus cereus*.
- Influenza della refrigerazione post-macellazione sulle cariche di *Campylobacter* termofili nelle carni di pollo.
- Valutazione del benessere e della maturazione delle carni in buoi grassi di razza piemontese.
- Effetti della refrigerazione ad aria delle carcasse di broiler sulle cariche superficiali di *Campylobacter* spp.
- Effetti della frollatura sottovuoto sulle caratteristiche qualitative delle carni bovine.

- Valutazione igienica della produzione di ricotta stagionata e studio dell'alterazione del prodotto da *Serratia* spp.
 - Blown pack di carni bovine sottovuoto: possibile ruolo dei clostridi psicrofili.
 - Studio della contaminazione di sandwich ready to eat da *Listeria monocytogenes*.
- 3 tesi di laurea del CdS di Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali:
 - Potenzialità di estratti naturali come alternativa agli antimicrobici convenzionali: effetti sulla flora intestinale di coniglio.
 - Valutazione igienica delle carcasse di animali macellati presso piccoli macelli della provincia di Bergamo.
 - Confronto della qualità microbiologica e chimico-fisica di gamberi rossi (*Aristaeomorpha foliacea*) conservati in acqua e ghiaccio o in acqua di mare depurata e ghiaccio.
 - 1 elaborato finale del CdS di Allevamento e Benessere Animale:
 - Valutazione della carica di propionibatteri nel latte crudo ad uso caseario.

Tesi di laurea – attività come correlatore

Dall'Anno Accademico 2005/2006: correlatore di:

- 4 tesi di laurea del CdS di Medicina Veterinaria:
 - Effetti sulla qualità della carne in suini di razza cinta senese allevati allo stato semibrado sottoposti a diverse tipologie di macellazione.
 - Nuovi prodotti di carne - etichettatura, formulazione, additivi, coadiuvanti tecnologici.
 - Irradiazione degli alimenti: aggiornamenti su potenzialità, sviluppo e diffusione.
 - Carne equina per il consumo umano: produzione, caratteristiche ed aspetti igienico-sanitari.
- 1 tesi di laurea del CdS di Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali:
 - Osservazioni sulla presenza di *Campylobacter* termofili nell'allevamento del broiler.
- 2 elaborati finali del CdS di Allevamento e Benessere Animale:
 - Valutazione della potenzialità di crescita di *Listeria* spp. in campioni di salame affettato.
 - Attività bioprotettrice di lattobacilli su campioni di carni fresche sottovuoto contaminate con *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes*.
- 1 tesi di laurea del CdS di Scienze Alimentari:
 - Efficacia antimicrobica dell'ozono ed applicazione nell'industria alimentare.
 - Valutazione dell'attività di diversi additivi alimentari sulla shelf life di carni macinate e preparazioni di carne.
- 3 tesi di laurea del CdS di Scienze e Tecnologie Alimentari:
 - Studio della prevalenza di *Campylobacteriaceae* nella macellazione del pollame.
 - Studio della stabilità chimico-microbiologica della 'nduja, un prodotto tradizionale della Calabria.
 - Valutazione microbiologica di alimenti esposti in banco frigo nella GDO.

Tesi di dottorato – Attività come relatore

- Dottorato in “Alimentazione animale e sicurezza alimentare”: “Dexmedetomidine vs. xylazine: effects on behaviour and plasma concentrations of cortisol and substance P in calves undergoing true and sham disbudding”.

Scuola di Specializzazione – Attività come relatore

- Scuola di Specializzazione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Università degli Studi di Parma: “Valutazione della efficacia di dissanguamento delle carni di suini affetti da pericardite”.

Attività di tutoraggio per il tirocinio

- o Dal 2002 ad oggi: attività di tutoraggio per il tirocinio dell'area di ispezione degli alimenti di origine animale, CdS di Medicina Veterinaria, e di Allevamento e Benessere Animale.
- o Dal 2018: gestione del tirocinio (circa 80 studenti/anno) dell'area ispettiva del CdS di Medicina Veterinaria.

Seminari:

Attività seminariale nell'ambito di corsi di formazione per enti pubblici e aziende; vengono elencati di seguito i più recenti:

- o 2017: Seminario: “Esempi di applicazione della LAMP (Loop Loop-mediated isothermal AMPlification) in campo alimentare”, Corso di perfezionamento: “La medicina veterinaria legale al servizio delle attività forensi e di polizia giudiziaria”, Università degli Studi di Milano (2 ore);
- o 2017: Seminario: “Criteri di valutazione igienica e microbiologica delle carcasse di animali macellati”, Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Università degli Studi di Sassari (4 ore);
- o 2017: Seminario: “I Regolamenti CE 1831/2003 e 1831/2003” Corso: “Novità e aggiornamenti normativi nel controllo degli alimenti di origine animale”, ATS Bergamo (4 ore);
- o 2017: seminario: “Alimenti senza frontiere: il ruolo del veterinario ispettore – parte prima”, Corso: “Sanità Animale e Sicurezza Alimentare un percorso comune di formazione ed innovazione orientato alla salute umana ed animale IV”. ATS Insubria (2 ore);
- o 2019: Seminario “Applicazione della microbiologia predittiva e challenge test sui prodotti di origine animale – Parte 2: Challenge tests”, Scuola di Specializzazione di Ispezione degli alimenti di origine animale, Università di Pisa (2 ore).

Produzione scientifica

Produzione di circa 200 pubblicazioni scientifiche, contributi in atti di convegni e volumi, nell'ambito dell'ispezione degli alimenti di origine animale e settori affini; 67 documenti indicizzati su Scopus (H-index: 11).

Articoli su periodico:

- Leocata S., Comi G., Giussani A., Ripamonti B., Stella S., Cantoni C., Longo R., Cerutti R. (1999) “Attività antimicrobica della propoli e dei suoi componenti” Acta Phytotherapeutica II(2), 60-66.
- Marossi L., Ripamonti B., Cantoni C., Stella S. (1999) “Un nuovo terreno semisolido per l'isolamento di Salmonelle (Marossi – Cantoni®)” Ingegneria Alimentare 15(4), 45-46.

- Cantoni C., Stella S., Marossi L., Ripamonti B. (1999) "Studio delle Salmonelle su DIASALM" *Industrie Alimentari* 38(384), 946-949.
- Cantoni C., Stella S. (1999) "Rischi alimentari alle soglie del terzo millennio" *Ingegneria Alimentare* 15(6), 8-15.
- Cantoni C., Stella S., Vigo D. (2000) "Nota tecnica sull'applicazione del Decreto Ministeriale del 14/11/1996" *Ingegneria Alimentare* 16(6), 38-39.
- Stella S., Cantoni C., Boggini M., Cassinis C. (2000) "Rapporti tra tipo di alimentazione e presenza di *L. monocytogenes* nel latte bovino" *Tecnica Molitoria* 51(7), 738-742.
- Cantoni C., Stella S. (2000) "Rapporti tra allevamento e tecnologia alimentare nel settore suinicolo" *Ingegneria Alimentare* 16(4), 33-38.
- Stella S. (2000) "Osservazione di cristalli di tirosina in prosciutti crudi di Parma" *Ingegneria Alimentare* 16(4), 47-48.
- Stella S., Cantoni C. (2000) "Listeriosi della capra" *Obiettivi & Documenti Veterinari* 21(9), 69-73.
- Cantoni C., Parravicini E., Stella S. (2000) "L'arsenico nei molluschi bivalvi, nei crostacei e nelle alghe" *Ingegneria Alimentare* 16(5), 17-30.
- Cattaneo P., Balzaretto C., Stella S. (2000) "La carne d'oca e i prodotti derivati" *Ingegneria Alimentare* 16(5), 36-40.
- Stella S., Cantoni C., Marossi L., Ripamonti B., Marchese R. (2000) "Ribotipizzazione di ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati da alimenti" *Industrie Alimentari* 39(396) 1116-1118.
- Cantoni C., Comi G., Stella S. (2000) "Individuazione con sistemi PCR-Probelia, PCR-Bax e RiboPrint di specie batteriche e di cloni patogeni" *Archivio Veterinario Italiano* 51(3/4), 65-85.
- Cantoni C., Comi G., Stella S. (2000) "Impiego di biochips per l'individuazione dei batteri patogeni e di Ogm" *Archivio Veterinario Italiano* 51(3/4), 86-89.
- Cantoni C., Stella S., Comi G. (2000) "Ribotipizzazione di ceppi di *Bacillus cereus* e *Bacillus thuringiensis* enteropatogeni" *Industrie Alimentari* 39(398), 1394-1396.
- Cantoni C., Stella S., Ripamonti B., Marchese R. (2001) "*Pseudomonas fluorescens* ed alterazioni di colore nelle mozzarelle" *Industrie Alimentari* 40(399), 33-35.
- Cantoni C., Stella S. (2001) "Sistemi di disinfezione della carne" *Foodindustria* 2(2), 48-50.
- Cantoni C., Stella S. (2001) "La BSE: suoi riflessi sulla salute umana" *Eurocarni* 16(3), 70-77.
- Cantoni C., Stella S., Gatti M., Marchese R., Ripamonti B. (2001) "I responsabili dell'alterazione mefitica di formaggi fusi" *Industrie Alimentari* 40(401), 267-271.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G. (2001) "Enterobatteri psicrotrofi e loro effetti sui prodotti lattiero-caseari" *Industrie Alimentari* 40(402), 410-413.
- Cantoni C., Stella S. (2001) "Rilevazione dell'impiego di CO₂ solida nella produzione di salsicce" *Ingegneria Alimentare* 17(2), 33.
- Cantoni C., Conti G., Gilioli G., Mariotti P., Gaidella L., Stella S. (2001) "Linee guida per la creazione di un modello di procedure operative di base per la sanificazione di un macello industriale" *Archivio Veterinario Italiano* 52(1/2), 45-65.
- Stella S., Cantoni C., Cattaneo P. (2001) "Alterazione mefitica di bresaole" *Industrie Alimentari* 40(404), 619-622.
- Stella S., Cattaneo P., Cantoni C. (2001) "Alterazione ammoniacale delle bresaole" *Ingegneria Alimentare* 17(3), 17-18, 20.

- Short Paper: Stella S., Cattaneo P., Cantoni C. (2001) "Colorazione a chiazze gialle di prosciutto cotto" *Ingegneria Alimentare* 17(3), 21-22.
- Cantoni C., Stella S. (2001) "I wurstel moderni" *Premiata Salumeria Italiana* 13(4), 14-21.
- Stella S., Balzaretto C., Cantoni C., Rossi Sgoifo C. (2001) "Osservazioni sull'alterazione delle carni di cosce bovine nota come 'puzza d'osso'" *Ingegneria Alimentare* 17(4), 18-20.
- Short Paper: Cattaneo P., Cantoni C., Stella S. (2001) "Speciazione di budelli equini mediante gascromatografia" *Ingegneria Alimentare* 17(4), 33-34.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G. (2001) "Identificazione di un cocco alterante i prosciutti cotti" *Industrie Alimentari* 40(406), 866-868.
- Cantoni C., Stella S., Gilioli G. (2001) "La sicurezza del cibo in Italia" *Tecnologie Alimentari* 12(7), 68-69, 71, 73, 75, 77, 79, 81-82.
- Short Paper: Ferrari F., Stella S., Cantoni C. (2001) "Identificazione di carni di pollo e di tacchino mediante PCR" *Ingegneria Alimentare* 17(5), 28-29.
- Cantoni C., Stella S., Comi G., Iacumin L. (2001) "Nuova alterazione superficiale della cotenna dei prosciutti freschi: la chiazzeria blu" *Industrie Alimentari* 40(408), 1227-1230.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G. (2001) "Isolamento di batteri alofili ed alotolleranti da salamoie di vegetali" *Industrie Alimentari* 40(409), 1356-1359.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G., Marchese R. (2001) "Enterobatteri responsabili di mucosità negli alimenti" *Archivio Veterinario Italiano* 52(5/6), 203-208.
- Cattaneo P., Stella S. (2001) "Un episodio di intossicazione da istamina per consumo di pizza al tonno" *Archivio Veterinario Italiano* 52(5/6), 209-222.
- Cantoni C., Stella S. (2001) "Esigenze igieniche e mezzi per prevenire la contaminazione batterica degli alimenti" *Ingegneria Alimentare* 17(6), 13-22.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G., Marchese R., Ripamonti B. (2002) "Identificazione di ceppi di *Bacillus* spp. isolati da varie tipologie di alimenti" *Industrie Alimentari* 41(412), 268-273.
- Ripamonti B., Zecchini A., Colombo F., Stella S., Cantoni C. (2002) "Localizzazione di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. nei macelli" *Ingegneria Alimentare* 18(3), 7-13.
- Ripamonti B., Marossi L., Cantoni C., Colombo F., Mantecchia B., Stella S. (2002) "Confronto fra i metodi di prelievo mediante tampone e mediante sponge nella valutazione dello stato igienico delle superfici di lavorazione nel settore carni" *Ingegneria Alimentare* 18(1), 19-25.
- Cantoni C., Arcidiacono M., Stella S. (2002) "Localizzazione di *Listeria monocytogenes* in macelli per suini" *Industrie Alimentari*, 41(410), 17-24.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G. (2002) "Microrganismi alofili presenti nelle salamoie di budelli" *Industrie alimentari* 41(411), 147-153.
- Stella S., Cantoni C., Rossi Sgoifo C., Scanziani E. (2002) "Osservazione di un caso di 'puzzo d'osso' nei bovini" *Ingegneria Alimentare* 18(1), 7-12.
- Short Paper Stella S., Cantoni C. (2002) "Attività degradativa di *Proteus vulgaris* nei confronti di prodotti carnei" *Ingegneria Alimentare* 18(1), 26-27.
- Bersani C., Cantoni C., Stella S., Citterio C. (2002) "Valutazione igienico-sanitaria di tagli di carne fresca suina destinati alla produzione di salami di differenti tipologie" *Ingegneria Alimentare* 18(2), 13-17, 19.
- Short Paper: Comi G., Cocolin L., Iacumin L., Cantoni C., Stella S. (2002) "Identificazione mediante PCR di carne di pesce gatto e della sua presenza in prodotti derivati" *Ingegneria Alimentare* 18(2), 27-28, 30.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G., Marchese R. (2002) "Enterobatteri responsabili di mucosità negli alimenti" *Industrie Alimentari*, 41(414), 545-548.

- Cantoni C., Stella S. (2002) "Su quel 'terreno' il batterio è nudo" *Alimenti & Bevande* 4(6), 37-40.
- Cantoni C., Stella S. (2002) "Individuazione di specie carnee con metodo ELISA e FRAME" *Ingegneria Alimentare* 18(3), 28-29, 31.
- Cantoni C., Stella S., Amendola F. (2002) "Tossinfezioni da *Aeromonas hydrophila*: dati sperimentali e considerazioni" *Industrie Alimentari* 41(416), 798-802.
- Cantoni C., Stella S. (2002) "Gli steroli in derivati carnei" *Ingredienti Alimentari* 1(3), 20-22.
- Massi P., Fadda P., Stella S., Cantoni C., Gandini G. (2002) "Isolamento di *Campylobacter lari* (*laridis*) da carni di pollo" *Ingegneria Alimentare* 18(4), 15-18.
- Colombini L., Cantoni C., Stella S., Cattaneo P. (2002) "Produzione di glucon-delta-lattone da parte di un ceppo starter: *Pediococcus pentosaceus*" *Ingegneria Alimentare* 18(4), 26-28.
- Bersani C., Stella S., Cantoni C. (2002) "*Kurthia zopfii* e suo isolamento da carni refrigerate" *Industrie Alimentari* 41(417), 925-927.
- Cantoni C., Stella S. (2002) "Ecosistemi microbici negli alimenti" *Archivio Veterinario Italiano* 53(1/2), 1-8.
- Stella S., Cantoni C., Ripamonti B., Iacumin L. (2002) "Enterococchi e 'amarore' di insaccati crudi stagionati" *Industrie Alimentari* 41(418), 1076-1079.
- Cantoni C., Stella S., Iacumin L., Comi G. (2002) "Alterazione di carne suina preparata confezionata sottovuoto" *Industrie Alimentari* 41(419), 1191-1194.
- Cantoni C., Stella S. (2002) "Aspetti igienico-sanitari delle spezie ed erbe aromatiche" *Ingredienti Alimentari* 1(5), 17-26.
- Cattaneo P., Cantoni C., Balzaretto C., Stella S., Cavalli C. (2002) "Influenza della modalità di produzione delle mozzarelle vaccine sulla possibilità di alterazione da parte di germi deterioranti" *Archivio Veterinario Italiano* 53(3/4), 75-83.
- Cattaneo P., Stella S. (2002) "Caratteristiche e deterioramento di prodotti carnei cinesi preconfezionati" *Ingegneria Alimentare* 18(6), 11-18.
- Stella S., Cantoni C., Ripamonti B. (2002) "Isolamento e identificazione di stafilococchi da cute suina, lardo e pancetta" *Ingegneria Alimentare* 18(6), 25-28.
- Balzaretto C., Cattaneo P., Stella S. (2003) "Pasti a ridotto contenuto batterico per immunodepressi: una proposta produttiva" *Archivio Veterinario Italiano* 53(5/6), 173-182.
- Stella S., Zecca O., Cantoni C. (2003) "Studio sulla qualità microbiologica di carni sudamericane utilizzate per la produzione della bresaola della Valtellina" *Ingegneria Alimentare* 19(1), 27-33.
- Cantoni C., Stella S., Iacumin L., Comi G., Sandi O. (2003) "*Sphingomonas paucimobilis*, un germe deteriorante latte e derivati" *Industrie Alimentari* 42(423), 265-267.
- Cantoni C., Stella S., Iacumin L., Comi G. (2003) "Formaggi con patina rossa e germi responsabili" *Industrie Alimentari* 42(424), 396-399.
- Cattaneo P., Stella S., Pensabene A., Cantoni C. (2003) "Alterazioni di salumi preparati con carni suine DFD" *Archivio Veterinario Italiano* 54(1), 11-20.
- Cantoni C., Stella S., Iacumin L., Comi G. (2003) "*Vibrio* e altri germi Gram negativi in prodotti della pesca (crudi o preparati) da cuocere" *Il Pesce* 20(3), 101-109.
- Stella S., Sgoifo Rossi C.A., Cantoni C., Bassini A., Bergottini R., Potenza G. (2003) "Osservazione di un caso di miosite eosinofila in un bovino da carne" *Ingegneria Alimentare* 19(3/4), 7-11.
- Cantoni C., Stella S., Cozzi M., Iacumin L., Comi G. (2003) "Colorazione blu di mozzarelle" *Industrie Alimentari* 42(428), 840-843.

- Cantoni C., Magnani C.R., Cozzi M., Stella S. (2003) "Flora batterica e deterioramento in filetti di trote d'allevamento" *Il Pesce* 20(5), 117-118, 121-122.
- Cantoni C., Magnani C.R., Cozzi M., Stella S. (2003) "Atlante dei principali microrganismi Gram negativi ritrovati in filetti di trota" *Il Pesce* 20(5), 123-125.
- Cattaneo P., Stella S., Ripamonti B., Marossi L., Donizetti A. (2003) "Caratteristiche del salame di carne di pecora di razza bergamasca" *Ingegneria Alimentare* 19(5), 7-12.
- Cantoni C., Cozzi M., Stella S. (2003) "Rigonfiamento di salami da enterobatteri" *Ingegneria Alimentare* 19(5), 34-35.
- Cattaneo P., Stella S., Cozzi M. (2003) "Variazioni nella capacità di ritenzione idrica della carne bovina in relazione alla provenienza" *Large Animals Review* 9(6), 7-13.
- Cattaneo P., Stella S., Domeneghini C., Cantoni C. (2003/2004) "Osservazione di una lesione vaccinale in capocollo suino" *Ingegneria Alimentare – le conserve animali* 19(6), 15-18.
- Sgoifo Rossi C., Stella S., Cattaneo P., Cantoni C., Bassini A., Bergottini R. (2004) "Osservazione di un caso di carni PSE (Pale, Soft, Exudative) in carcasse bovine" *Large Animals Review* 10(2), 21-27.
- Cattaneo P., Stella S., Nogara M. (2004) "Characteristics and spoilage of packaged chinese meat products" *Feedinfo*, 03/02/04.
- Cantoni C., Cozzi M., Stella S. (2004) "Diagnosi rapida di germi potenzialmente patogeni negli alimenti" *Industrie Alimentari* 43(434), 269-273.
- Cantoni C., Stella S., Cozzi M., Iacumin L., Comi G. (2004) "Batteri Gram positivi pigmentanti le superfici di formaggi a crosta" *Industrie Alimentari* 43(435), 396-400.
- Spaziani G.C., Cozzi M., Cantoni C., Stella S. (2004) "Importanza dei lieviti nel salame" *Archivio Veterinario Italiano* 55(1-2), 31-45.
- Novara A., Stella S., Cantoni C. (2004) "Caratteristiche di *Chromobacterium violaceum* e *Janthinobacterium lividum*" *Archivio Veterinario Italiano* 55(1-2), 1-10.
- Nogara M., Rossari C., Stella S., Cozzi M., Cantoni C. (2004) "Valutazione microbiologica del pesce crudo utilizzato per la preparazione del sushi" *Il Pesce* 21(5), 121-131.
- Cantoni C., Cozzi M., Stella S. (2004) "Dati sull'eventuale presenza di ocratossina A in salumi" *Industrie Alimentari* 43(432), 25-27.
- Stella S., Cantoni C., Cozzi M., Artioli A. (2004) "Valutazione della presenza di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. in salami di produzione industriale" *Ingegneria Alimentare – le conserve animali* 20(1-2), 20-26.
- Cantoni C., Magnani C.M., Cozzi M., Stella S. (2004) "Batteriologia dei filetti di trota d'allevamento" *Il Pesce* 21(1), 109-119.
- Cantoni C., Ripamonti B., Stella S. (2004). Ribotipizzazione di ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati da carni e prodotti derivati. *Industrie Alimentari* 436, 509-514.
- Stella S., Paiani M., Cantoni C., Comi G. (2005) "Spruzzature emorragiche diffuse in tagli di carne bovina" *Ingegneria Alimentare – le carni* 2(2), 30-31.
- Stella S., Cozzi M., Cantoni C., D'Alessio M.C. (2005) "Studio microbiologico di crostacei importati in Italia" *Ingegneria Alimentare – le carni* 2(3), 12-17.
- Manfreda G., De Cesare A., Stella S., Cozzi M., Cantoni C. (2005) "Occurrence and ribotypes of *Listeria monocytogenes* in Gorgonzola cheeses" *International Journal of Food Microbiology* 102, 287-293.
- Cocolin L., Stella S., Nappi R., Bozzetta E., Cantoni C., Comi G. (2005) "Analysis of PCR-based methods for characterization of *Listeria monocytogenes* strains isolated from different sources" *International Journal of Food Microbiology* 103, 167-178.

- Stella S., Pinoia F., Cozzi M. (2005) “Valutazione della qualità della carne argentina fresca importata in Italia” *Ingegneria Alimentare – le carni* 2(6), 42-45.
- Veneroso F., Cattaneo P., Chiesa L.M., Stella S. (2006) “Caratterizzazione chimico-batterologica di un prodotto tradizionale valdostano: il Teteun” *Ingegneria Alimentare – le carni*, 3(7), 15-18, 20.
- Tedesco D., Galletti S., Stella S. (2006) “Differential effects of three herbal feed additives on growth and gut microbiota of weanling piglets” *Journal of Animal Science* 84 (Suppl. 1)/*Journal of Dairy Science* 89 (Suppl. 1), 242-243.
- Pompa G., Arioli F., Fracchiolla M.L., Sgoifo Rossi C.A., Bassini A.L., Stella S., Biondi P.A. (2006) “Neoformation of boldenone and related steroids in faeces of veal calves” *Food Additives and Contaminants* 23(2), 126-132.
- Stella S., Cozzi M., Benicchio S., Cantoni C. (2007) “Indagine sulla presenza di *Listeria* spp. e *Listeria monocytogenes* in campioni di gorgonzola e caratterizzazione genotipica dei ceppi isolati” *Il latte* 32(4), 68-71.
- Sciarrone F., Stella S., Bonardi S. (2007) “Valutazione della efficacia di dissanguamento delle carcasse di suini affetti da pericardite: studio preliminare” *Annali della Facoltà di Medicina Veterinaria. Università di Parma* 27, 165-172.
- Franzoni M., Ripamonti B., Stella S., Valnegri L., Soncini G. (2007) “Indicazioni per l’istituzione e la gestione di una ceppoteca batterica di derivazione alimentare” *Archivio Veterinario Italiano* 58(4), 107-110.
- Ripamonti B., Rebucci R., Stella S., Baldi A., Savoini G., Bersani C., Bertasi B., Panteghini C., Cantoni C. (2007) “Screening and selection of lactic acid bacteria from calves for designing a species-specific probiotic supplement” *Italian Journal of Animal Science* 6(1), 350-352.
- Cantoni C., Bersani C., Savoini G., Baldi A., Domeneghini C., Stella S., Agazzi A., Ripamonti B. (2007) “Sviluppo e valutazione dei ceppi probiotici specie-specifici per l’allevamento dei vitelli a carne bianca” *Bollettino dell’agricoltura. Atti della Società Agraria di Lombardia* 146(2), 160-165.
- Sgoifo Rossi C.A., Dell’Orto V., Stella S., Cattaneo P., Rizzi F., Cantoni C. (2007) “Origin of pale, soft and exudative meat in beef cattle” *IA international* 3(4), 20-22, 24-25.
- Bersani C., Stella S., Pirani S., Soncini G., Ripamonti B. (2008) “Controllo microbiologico di carni macinate provenienti dalla grande distribuzione” *Industrie Alimentari* 47(483), 851-854.
- Ripamonti B., Bersani C., Pirani S., Stella S. (2009) “Studio dell’utilizzo dell’ozono gassoso come sanificante nell’industria delle carni” *A.I.V.I - Rivista dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti* 3(1), 31-34.
- Ripamonti B., Agazzi A., Baldi A., Balzaretti C., Bersani C., Pirani S., Rebucci R., Savoini G., Stella S., Stenico A., Domeneghini C. (2009) “Administration of *Bacillus coagulans* in calves: recovery from faecal samples and evaluation of functional aspects of spores” *Veterinary Research Communications* 33(8), 991-1001.
- Ripamonti B., Stella S. (2009) “Probiotici sporigeni per l’alimentazione animale” *Large Animal Review* 15, 7-12.
- Stella S., Tedesco D. (2009). Effect of mangifera indica peel extracts on *Staphylococcus aureus* mammary infections. *Journal of Animal Science* 87, 201.
- Pistocchini E., Stella S., Belli P., Cantafora A.F.A., Turini J., Zecchini M., Crimella C. (2009) “Dairy production in periurban area of Niamey: milk quality and microbial contamination” *Tropical Animal Health and Production* 41, 145-147.

- Bernardi C., Ripamonti B., Campagnoli A., Stella S., Cattaneo P. (2009) "Shelf-life of vacuum packed Alaskan, Scottish and Norwegian cold-smoked salmon available on the Italian market" *International Journal of Food Science and Technology* 44, 2538-2546.
- Stella S., Ripamonti B., Milesi S., Garrone F., Chiesa L.M. (2010). "Studio del bombaggio di carni bovine refrigerate sottovuoto" *Rivista dell'Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti* 7(1), 85-86.
- Ghisleni G., Stella S., Radaelli E., Mattiello S., Scanziani E. (2010) "Qualitative evaluation of tortellini meat filling by histology and image analysis" *International Journal of Food Science and Technology* 45, 265-270.
- Bernardi C., Ripamonti B., Stella S., Tirloni E., Bersani C., Cattaneo P. (2011) "Effect of the lactic acid bacteria on the control of listerial activity and shelf life of smoked salmon scraps" *International Journal of Food Science and Technology* 46, 2042-2051.
- Stella S., Ripamonti B., Lamanuzzi F., Cattaneo P. (2011) "Valutazione dell'attività di additivi alimentari sulla shelf life di preparazioni di carne macinata" *Ingredienti Alimentari* 10(56), 6-14.
- Ripamonti B., Stella S., Bernardi C., Tirloni E., Bersani C., Cattaneo P. (2011) "Identificazione di lattobacilli autoctoni e studio preliminare della loro attività anti-Listeria in ritagli di salmone affumicato" *Italian Journal of Food Safety* 1, 75-79.
- Ripamonti B., Agazzi A., Bersani C., De Dea P., Pecorini C., Pirani S., Rebucci R., Savoini G., Stella S., Stenico A., Tirloni E., Domeneghini C. (2011) "Screening of species-specific lactic acid bacteria for veal calves multi-strain probiotic adjuncts" *Anaerobe* 17, 97-105.
- Cantáfora A.F.A., Belli P., Barbieri S., Grosso L., Stella S., Crimella C. (2011) "Limiti e potenzialità della filiera latte africana in area subsahariana: l'esempio di un progetto pilota" *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia* 62(4), 263-266.
- Ripamonti B., Tirloni E., Stella S., Bersani C., Agazzi A., Marocco S., Savoini G. (2013) "Effects of a species-specific probiotic formulation on multiresistant *Escherichia coli* isolates from the gut of veal calves" *Czech Journal of Animal Science* 58(5), 201-207.
- Belli P., Cantáfora A.F.A., Stella S., Barbieri S., Crimella C. (2013) "Microbiological survey of milk and dairy products from a small scale dairy processing unit in Maroua (Cameroon)" *Food Control* 32(2), 366-370.
- Stella S., Ripamonti B., Vandoni S., Bernardi C., Sgoifo Rossi C.A. (2013) "Microbiological and physicochemical quality evaluation of vacuum-packed argentine beef imported into Italy" *Journal of Food Quality* 36, 253-262.
- Stella S., Tirloni E., Ripamonti B., Lamanuzzi F., Cattaneo P. (2014) "Quality and hygiene of beef burgers in relation to the addition of sodium ascorbate, sodium citrate and sodium acetate" *International Journal of Food Science and Technology* 49(4), 1012-1019.
- Vallone L., Stella S. (2014) "Evaluation of antifungal effect of gaseous ozone in a meat processing plant. *Italian Journal of Food Safety* 3, 1680.
- Agazzi A., Tirloni E., Stella S., Marocco S., Ripamonti B., Bersani C., Caputo J.M., Dell'Orto V., Rota N., Savoini G. (2014) "Effects of the species-specific probiotic addition to milk replacer on calf health and performance during the first month of life" *Annals of Animal Science* 14(1), 101-115.
- Tirloni E., Cattaneo P., Ripamonti B., Agazzi A., Bersani C., Stella S. (2014) "In vitro evaluation of *Lactobacillus animalis* SB310, *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* SB137 and their mixtures as potential bioprotective agents for raw meat" *Food Control* 41, 63-68.

- Tirloni E., De Dea P., Cattaneo P., Savoini G., Ripamonti B., Agazzi A., Bersani C., Stella S. (2014) "Effetti dell'aggiunta di una miscela di *L. animalis* e *L. paracasei* sulla shelf-life di carni bovine sottovuoto" *Industrie Alimentari* 53(549), 12-17.
- Tirloni E., Stella S., Bernardi C. (2014) "Concerns about the microbiological quality of traditional raw milk cheeses: a worldwide issue" *International Journal of Health, Animal Science and Food Safety* 1(2), 24-31.
- Stella S., Bersani C., Tirloni E. (2014) "Valutazione della potenzialità di crescita di *Listeria* spp. in campioni di salame Milano affettati e confezionati in atmosfera modificata" *Igiene Alimenti* 31(5), 20-24.
- Tirloni E., Stella S., Bernardi C. (2015) "An efficient and tasty use of atlantic salmon trimming: microbiological and chemical-physical evaluation of salmon frankfurters" *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 15, 111-117.
- Maghin F., Rossi R., Ratti S., Pastorelli G., Stella S., Tirloni E., Corino C. (2015) "Antioxidant mixture supplementation in the medium-heavy pigs: effects on performances and shelf life of Longissimus Dorsi muscle" *Italian Journal of Animal Science* 14 (S1), 20.
- Bernardi C., Baggiani L., Tirloni E., Stella S., Colombo F., Moretti V.M., Cattaneo P. (2015) "Hemolymph parameters as physiological biomarkers in American lobster (*Homarus americanus*) for monitoring the effects of two commercial maintenance methods" *Fisheries Research* 161, 280-284.
- Tirloni E., Bernardi C., Colombo F., Stella S. (2015) "Microbiological shelf life at different temperatures and fate of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* inoculated in unflavored and strawberry yogurts" *Journal of Dairy Science* 98(7), 4318-4327.
- Stella S., Bernardi C., Cattaneo P., Colombo F.M., Tirloni E. (2016) "Evaluation of the in vitro antimicrobial activity of mixtures of *Lactobacillus sakei* and *Lactobacillus curvatus* isolated from argentine meat and their effect on vacuum-packaged beef" *Italian Journal of Food Science* 28, 612-624.
- Tirloni E., Stella S., Bernardi C., Moretti V.M., Bersani C., Cattaneo P. (2016) "Microbiological and chemico-physical shelf-life and panel test to evaluate acceptability of liver mortadella" *Italian Journal of Food Safety* 5, 229-233.
- Mariotti F., Baggiani L., Tirloni E., Stella S., Bernardi C. (2016) "Valutazione del "benessere" dell'astice americano: effetto della modalità di commercializzazione (aria versus vasca) sui parametri emolinfatici" *Il Pesce* 33(2), 136-146.
- Tirloni E., Stella S., Gennari M., Colombo F., Bernardi C. (2016) "American lobsters (*Homarus americanus*) not surviving during air transport: evaluation of microbial spoilage. *Italian Journal of Food Safety* 5, 75-80.
- Mosca F., Kuster C.A., Stella S., Farina G., Madeddu M., Zaniboni L., Cerolini S. (2016) "Growth performance, carcass characteristics and meat composition of Milanino chickens fed on diets with different protein concentrations" *British Poultry Science* 57(4), 531-537.
- Stella S., Soncini G., Ziino G., Panebianco A., Pedonese F., Nuvoloni R., Di Giannatale E., Colavita G., Alberghini L., Giaccone V. (2017) "Prevalence and quantification of thermophilic *Campylobacter* spp. in Italian retail poultry meat: Analysis of influencing factors" *Food Microbiology* 62, 232-238.
- Iacumin L., Manzano M., Stella S., Comi G. (2017) "Fate of the microbial population and the physico-chemical parameters of "Sanganel" a typical blood sausages of the Friuli, a north-east region of Italy" *Food Microbiology* 63, 84-91.

- De Moliner V., Tirloni E., Stella S., Cattaneo P., Moretti V., Vasconi M., Casali T., Bernardi C. (2017) “Confronto tra due modalità di stabulazione di astici americani (*Homarus americanus*): studio preliminare dei parametri emolinfatici” *Il Pesce* 34(5), 112-121.
- Tirloni E., Bernardi C., Gandolfi G., Cattaneo P., Stella S. (2017) “What happens to the microflora of retail sushi in the warm season?” *Journal of Food and Nutrition Research* 5(2), 95-100.
- Tirloni E., Ghelardi E., Celandroni F., Bernardi C., Casati R., Rosshaug P.S., Stella S. (2017) “*Bacillus cereus* in fresh ricotta: comparison of growth and Haemolysin BL production after artificial contamination during production or post processing” *Food Control* 79, 272-278.
- Tirloni E., Ghelardi E., Celandroni F., Bernardi C., Stella S. (2017) “Effect of dairy product environment on the growth of *Bacillus cereus*” *Journal of Dairy Science* 100(9), 7026-7034.
- Rossi R., Stella S., Ratti S., Maghin F., Tirloni E., Corino C. (2017) “Effects of antioxidant mixtures in the diet of finishing pigs on the oxidative status and shelf life of longissimus dorsi muscle packaged under modified atmosphere” *Journal of Animal Science* 95(11), 4986-4997.
- Tirloni E., Bernardi C., Drago S., Cattaneo P., Stella S. (2017) Evaluation of a loop-mediated isothermal amplification method for the detection of *Listeria monocytogenes* in dairy food. *Italian Journal of Food Safety* 6(4), 179-184.
- Tirloni E., Bernardi C., Vedovelli N., Martinalli A., Marchetti M., Viganò E., Cattaneo P., Stella S. (2017) Hygienical survey on seasoned ricotta produced in alpine dairies in Northern-Italy with focus on pink discoloration due to *Serratia* spp. *Journal of Dairy & Veterinary Sciences* 4(5), 555646.
- Di Mauro G., Tirloni E., Stella S., Mariotti F., Malandra R., Cattaneo P., Bernardi C. (2018) “Determinazione del contenuto naturale di acidi organici in platessa (*Pleuronectes platessa*)” *Industrie Alimentari* 57(586), 14-18.
- Mosca F., Zaniboni L., Stella S., Kuster C.A., Iaffaldano N., Cerolini S. (2018) “Slaughter performance and meat quality of Milanino chickens reared according to a specific free-range program” *Poultry Science* 97(4), 1148-1154.
- Bontempo V., Comi M., Jiang X.R., Rebucci R., Caprarulo V., Giromini C., Gottardo D., Fusi E., Stella S., Tirloni E., Cattaneo D., Baldi A. (2018) “Evaluation of a synthetic emulsifier product supplementation on broiler chicks” *Animal Feed Science and Technology* 240, 157-164.
- Tirloni E., Stella S., de Knecht L.V., Gandolfi G., Bernardi C., Nauta M. (2018) “A quantitative microbial risk assessment model for *Listeria monocytogenes* in RTE sandwiches” *Microbial Risk Analysis* 9, 11-21.
- Stella S., Tirloni E., Castelli E., Colombo F., Bernardi C. (2018) “Microbiological evaluation of carcasses of wild boar hunted in a hill area of northern Italy” *Journal of Food Protection* 81(9), 1519-1525.
- Tirloni E., Vasconi M., Cattaneo P., Stella S., Bernardi C. (2018) “Potentiality of the use of starter culture in PDO Stracchino production on chemical-physical and microbiological features: A pilot study” *LWT - Food Science and Technology* 98, 124-133.
- Stella S., Bernardi C., Tirloni E. (2018) “Influence of skin packaging on raw beef quality: a review” *Journal of Food Quality* <https://doi.org/10.1155/2018/7464578>
- Cantafora A., Stella S., De Monte F., Kader A., Corti I., Crimella C. 2018. Hygienic evaluation of cow milk production in a rural area of Niger. *International Journal of Food and Nutritional Science* 7(1), 23-30.

- Tirloni E., Bernardi C., Rosshaug P.S., Stella S. (2019) "Potential growth of *Listeria monocytogenes* in Italian mozzarella cheese as affected by microbiological and chemical-physical environment" *Journal of Dairy Science* 102(6), 4913-4924.
- Tirloni E., Stella S., Bernardi C., Dalgaard P., Rosshaug P.S. (2019) "Predicting growth of *Listeria monocytogenes* in fresh ricotta" *Food Microbiology* 78, 123-133.

Atti di convegno

- Marossi L., Cantoni C., Ripamonti B., Stella S. (1999) "Nuovo sistema per l'isolamento di *Salmonella* spp. negli alimenti" *Atti del IV Congresso Ciseta, Cernobbio (CO)*, 16-17/09/1999, pp. 3-20.
- Poster: Stella S., Ripamonti B., Marossi L. (2001) "Batteri alteranti gli impasti per la panificazione: messa a punto di un nuovo terreno di isolamento e loro identificazione tramite ribotipizzazione e sequenziamento genomico" in *Atti della Conferenza Nazionale "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare – La valutazione microbiologica degli alimenti risanati tramite il calore: tecnologia, biologia ed analisi microbiologiche"*, Bologna, 16/05/2001, pp. 136-138.
- Cantoni C., Stella S. (2001) "Rischi legati al consumo di alimenti da parte delle persone immunodepresse" in *Atti del convegno: "Animali ed alimenti di origine animale e persone HIV positive"*, Mantova, 22/06/2001, pp. 41-50.
- Cattaneo P., Cantoni C., Stella S., Cavalli C. (2001) "Influenza della modalità di produzione delle mozzarelle vaccinate sulla possibilità di alterazione da parte di germi patogeni" *Agropolis 5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*, Villa Erba, Cernobbio, 13-14/09/2001, pp. 57-64.
- Comi G., Stella S. & Cantoni C. (2001) "Pericoli, rischi microbiologici e mezzi per prevenire la contaminazione degli alimenti" in *Atti del Convegno "La sicurezza alimentare: il punto di vista microbiologico"*, Ass. Piccole e Medie Industrie, Udine, 06/09/2001, pp. 1-17.
- Cantoni C., Stella S. (2001) "Valutazione della sicurezza dei residui di contaminanti e di pesticidi negli alimenti" in *Atti del ciclo di incontri su "I medici veterinari nella gestione del rischio chimico nel campo dei prodotti di origine animale"*, Ravenna, 10/11/2001, pp. 60-75.
- Cattaneo P., Stella S. (2002) "Confronto tra due terreni per l'isolamento di enterococchi da alimenti" *Atti XII Convegno Nazionale AIVI, "Epidemiologia e alimenti: un binomio di sfida per il veterinario igienista"*, Cison di Valmarino (TV), 13-14/09/2002, pp. 229-231.
- Stella S., Cantoni C. (2003) "Studio di un'alterazione dell'odore delle carni fresche sudamericane conservate sottovuoto" *Atti XIII Convegno Nazionale AIVI, Montesilvano (Pescara)*, 6-8/06/2003, pp. 285-289.
- Cattaneo P., Bersani C., Stella S. (2003) "Indici di maturazione e di lipolisi in salami industriali e in produzioni artigianali" *Atti XIII Convegno Nazionale AIVI, Montesilvano (Pescara)*, 6-8/06/2003, pp. 303-306.
- Poster: Tedesco D., Stella S., Galletti S., Rossetti S. (2003) "Antimicrobial activity of green tea extract on rabbit caecum microflora" *Atti del 54th Annual Meeting of the European Association for Animal Production*, Roma, 31/8-3/9/2003, Book of abstracts n° 9, p. 113.
- Cattaneo P., Balzaretti C., Dragoni I., Vallone L., Stella S. (2004) "Piombo e Cadmio in prodotti lattiero-caseari ed esposizione con la dieta" *Atti del XIV Convegno AIVI, Santuario di Vicoforte (CN)*, 4-6/06/2004, pp. 205-210.

- Comi G., Urso R., Rantsiou K., Cocolin L., Stella S., Cantoni C. (2005) “Caratterizzazione e studio della dinamica di crescita di lieviti in salami a fermentazione naturale” Atti del VII Congresso Ciset, Cernobbio (CO), 19-20/09/2005, p. 23.
- Poster: Stella S., Chiesa L., Cattaneo P., Lecce T. (2006) “Studio della stabilità chimico-microbiologica della ‘nduja” Atti della Conferenza Nazionale “Alimenti tradizionali a produzione limitata” Bologna, 11/05/2006, pp. 113-115.
- Poster: Ripamonti B., Stella S., Bertasi B., Bersani C., Cantoni C. (2006) “Ribotipizzazione di bifidobatteri intestinali isolati da vitelli a carne bianca” Atti del XVI Convegno Nazionale AIVI, Bari, pp. 339-340.
- Poster: Zecchini M., Stella S., Pistocchini E., Turini J., Garba I.A., Crimella C. (2007) “Survey on the contamination of milk chain in periurban area of Niamey” Proceedings of the 12th International Conference of the Association of Institutions for Tropical Veterinary Medicine; Montpellier, 20-22/08/2007, p. 125.
- Stella S., Savini N., Carlo E., Ripamonti B., Bersani C. (2007) “Influenza della scottatura-spiumatura del pollame sulla contaminazione da *Campylobacteriaceae*” Atti del XVII Convegno Nazionale AIVI, Cesenatico, 14-16/06/2007, pp. 275-279.
- Cantoni C., Bersani C., Savoini G., Baldi A., Domeneghini C., Stella S., Agazzi A., Ripamonti B., Rebucci R., Invernizzi G., Vitari F., Bertasi B., Panteghini C., Dell’Orto V. (2007). Development and evaluation of lactic acid bacteria from calves for designing a species-specific probiotic supplement”. Convegno della Regione Lombardia, 1/12/2007, Milano.
- Tedesco D., Stella S., Garavaglia L., Barbieri C. (2007) “SAFEWASTES by-products and functional effects on gut colonic microbiota epithelia-associated” In: Book of Abstracts of the 21st Meeting of the European Intestinal Transport Group / Jörg R. Aschenbach & Berit Aschenbach Leipzig- EITG 2007. – p.105.
- Poster: Bersani C., Stella S., Pirani S., Tirloni E., Ripamonti B. (2007) “Controllo microbiologico di carni macinate sulla base del Regolamento (CE) n° 2073/2005” Atti della conferenza nazionale “Il laboratorio nell’applicazione del regolamento (CE) 2073/2005”, Bologna, 9/10/2007, pp. 109-110.
- Stella S., Tedesco D., Barbieri C., Garavaglia L., Cattaneo D. (2007) “Evaluation of antimicrobial effects on monogastric gut microflora by plant waste products” Journal of Animal Science 85(suppl. 1)/ Journal of Dairy Science 90(suppl. 1)/ Poultry Science 86(suppl. 1), 65. ADSA-ASAS-PSA-AMPA Joint Annual Meeting. July 8-12 2007, San Antonio, Texas, USA.
- Tedesco D., Stella S., Cattaneo D., Garavaglia L., Barbieri C. (2007) “Effect of extracts of carrot waste on gut microflora” 55th International Congress and Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research. *Planta Medica* 73(9), 810.
- Tedesco D., Stella S., Cattaneo D., Garavaglia L., Barbieri C. (2007) “In vitro methods to evaluate the effects of plant waste products on rumen and gut microflora” Proceedings of the ASPA 17th Congress, Alghero, 29/5 – 1/6/2007, in *Italian Journal of Animal Science* 6(suppl. 1), 370-372.
- Stella S., Tedesco D., Cattaneo D., Garavaglia L., Barbieri C. (2007) “SAFEWASTES by-products: in vitro effects on piglet gut flora” Proceedings of the ASPA 17th Congress, Alghero, 29/5 – 1/6/2007, in *Italian Journal of Animal Science* 6(suppl. 1), pag. 373.
- Stella S., Ripamonti B., Vandoni S. (2008) “Quality of long-shelf life argentine beef imported in Italy” Atti del LXII Convegno SISVET, San Benedetto del Tronto, 24-26/09/2008, p. 138.

- Canziani A., Carnabuci C., Stella S., Scanziani E. (2008) “Differenti procedure di macellazione in suini allevati allo stato brado: 2. Effetti sulle caratteristiche delle carni” Atti del VI Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana di Zootecnia Biologica e Biodinamica, Arezzo, 23/05/2008, pp. 62-67.
- Agazzi A., Invernizzi G., Ferroni M., Ripamonti B., Stella S., Vitari F., Di Giancamillo A., Rebucci R., Savoini G., Baldi A., Domeneghini C., Cantoni C. (2008) “Effetti della somministrazione di batteri lattici autoctoni sulle performance e sullo stato di salute di vitelli a carne bianca” Atti del XL Congresso Nazionale della Società Italiana di Buiatria. 22-24/5/2008, Castel S. Pietro Terme- Bologna. In Buiatria 3(1), 25-28.
- Stella S., Ripamonti B., De Andreis S., Radaelli E., Vandoni S., Sgoifo Rossi C.A. (2009) “Impact of bovine respiratory disease on calves performance” Atti del LXIII Convegno SISVET, Udine, 16-18/09/2009, 63, p. 118.
- Vallone L., Stella S., Franchino M., Ferrari M., Dragoni I., Scanziani E. (2010). “Produzione di carne in vitro: indagine preliminare” Atti del LXIV Convegno SISVET - Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie 64, 413-415.
- Giori L., Stella S., Vandoni S., Sgoifo Rossi C.A., Radaelli E., Giordano A. (2010) “Alterazioni ematologiche in vitelli da carne con “polmoni verdi” In: Congresso Nazionale AIPVet, Castelsardo.
- Agazzi A., Ripamonti B., Stella S., Marocco S., Fanelli A., Invernizzi G., Tirloni E., Savoini G. (2011) “Specie-specific probiotic supplement in veal calves diet: effects on zootechnical and microbial parameters in standard rearing conditions” - In: 19th Congress of Animal Science and Production Association / R. Scipioni ; [a cura di] N. Moscato, C. Poggi, A. Freekleton, J. Mitchell, F. Losanni. - XIX. – Pavia; Rosanna Scipioni, 2011. - Italian Journal of Animal Science 10(Suppl. 1), 23.
- Agazzi A., Marocco S., Tirloni E., Stella S., Ripamonti B., Bersani C., Dell'Orto V., Savoini G. (2011) “Newborn calf fed species-specific probiotic: effects on growth performance, health status, microbiological and hematological parameters and cell mediated immune response” In: 15th International Feed Technology Symposium / Cost Feed For Health joint Workshop / [a cura di] S. Sredanovic, O. Duragic. - Novi Sad : University of Novi Sad- Institute of Food Technology.
- Agazzi A., Stella S., Tirloni E., Marocco S., Ripamonti B., Bersani C., Savoini G. (2011) “Dietary species-specific probiotic can contrast multiresistant *E. coli* isolates in the gut of veal calves” In: 15th International Feed Technology Symposium/ Cost Feed For Health joint Workshop / [a cura di] S. Sredanovic, O. Duragic. - Novi Sad : University of Novi Sad- Institute of food Technology.
- Poster: Stella S., Martino P.A., Tosi G., Massi P., Tirloni E., Cossetini C. (2013) “Valutazione dell’efficacia di FitoCSC® nei confronti di ceppi di *E. coli* e *Salmonella* spp. antibiotico-resistenti isolati da pollame” Atti del LII Convegno Annuale della Società Italiana di Patologia Aviare, Forlì, 11-12/04/2013, pp. 193-195.
- Tirloni E., Stella S., Bernardi C. (2014) Qualità microbiologica di formaggi freschi italiani artigianali ottenuti da latte non pastorizzato. Atti Del XXIV Convegno Nazionale AIVI. Bologna, 10-12/09/2014, p. 13.
- Tirloni E., Bernardi C., Stella S. (2015) “Sopravvivenza di *Listeria monocytogenes* in yogurt artigianali e adattamento in ambiente acido” Atti del XXV Congresso Nazionale AIVI. Sorrento, 28-30/10/2015, pp. 3-4.

- Stella S., Gennari M. (2015) “Studio sull’insorgenza di bioluminescenza in carni avicole refrigerate” Atti del XXV Congresso Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Sorrento, 28-30/10/2015, p. 13.
- Poster: Tirloni E., Bernardi C., Stella S., Vallone L., Piscitelli L., Bersani C., Cattaneo P. (2015) “Indagine microbiologica e chimico-fisica di prodotti carnei tradizionali cinesi fabbricati in Italia” Atti del XXV Congresso Nazionale AIVI. Sorrento, 28-30/10/2015, p. 35.
- Stella S., Tirloni E., Bernardi C., Casellato A., Grilli G. (2017) “Evaluation of the on-chain refrigeration of broiler carcasses on *Campylobacter* contamination. Atti del LXXI Convegno SISVET, Napoli, p. 208.
- Tirloni E., Bernardi C., Ghelardi E., Celandroni F., Stella S. (2017) “Influence of dairy products environment on the growth of *Bacillus cereus*. Atti del LXXI Convegno SISVET, Napoli, p. 211.
- Bernardi C., Stella S., Anastasio A., Cattaneo P., Tirloni E. (2017) “Prevalence and mean intensity of *Anisakis* spp. in two anglerfish species (*Lophius piscatorius*, *Lophius budegassa*) caught in mediterranean sea” Atti del LXXI Convegno SISVET, Napoli, p. 199.
- Tirloni E., Stella S., Drago S., Stampone G., Bernardi C. (2017) “Loop-Mediated Isothermal Amplification (LAMP) for the detection of *Anisakis simplex*” Atti del LXXI Convegno SISVET, Napoli, p. 201.
- Coppola C., Tirloni E., Vasconi M., Anastasio A., Stella S., Bernardi C. (2018) “Effect of claws binding in American lobster (*Homarus americanus*) housing: preliminary study of emolymphatic parameters. Atti del LXXII Convegno SISVET, Torino, p. 295.
- Tirloni E., Rossaugh P.S., Bernardi C., Stella S. (2018) “Modeling the growth of *Salmonella* spp. in Italian fresh ricotta. Atti del LXXII Convegno SISVET, Torino, p. 283.
- Bernardi C., Tirloni E., Stella S. (2019) “Valorizzazione delle carni ovi-caprine” Atti del convegno “Utilizzazione delle terre incolte - zootecnia ovi-caprina?” Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura, Sant’Angelo Lodigiano, p. 77-80.

Volumi

- Stella S., Scanziani E., Ghisleni G. (2018) “Manuale di ispezione e controllo delle carni” Casa Editrice Ambrosiana, Milano.
Coautore delle 5 precedenti edizioni del Manuale di Ispezione e controllo delle carni (dal 2001 al 2008).
- Cantoni C., Stella S., Bersani C., Ripamonti B., Pirani S., Baldi A., Rebucci R., Savoini G., Agazzi A., Invernizzi G., Domeneghini C., Vitari F., Stortini P. (2008) “Identificazione dei biotipi di batteri lattici intestinali a finalità probiotica nei vitelli a carne bianca e verifica in vivo della loro efficacia”. Epitesto, Milano.

Contributi in volumi

Stella S., Cattaneo P. (2018) Capitoli: “La carne suina: classificazione merceologia e frollatura” e “Trasporto, tracciabilità e preparazioni delle carni suine”. In: AA. VV: (Associazione Norcini Bergamaschi): “Manuale di norcineria”. Associazione Norcini Bergamaschi, Calcinato, pp. 178-185, 195-199.

Partecipazione in qualità di relatore su invito a convegni scientifici

- 2012: Convegno Qualifood – Meat.it, Cremona. “Opportunità di mercato e aspetti igienico-qualitativi per i piccoli trasformatori di prodotti animali”. Intervento: “Aspetti igienico-sanitari nella produzione artigianale e industriale di salumi tradizionali”.
- 2014: Convegno GSISR, Milano: “Aggiornamenti normativi sull'etichetta della carne - Regolamento di esecuzione UE n. 1337/2013”. Intervento: “Possibile casistica e problematiche correlate”.
- 2015: Convegno Christian Hansen, Parma: “La valorizzazione della pancetta e altri prodotti stagionati. aspetti tecnologici e microbiologici per l'ottimizzazione dei processi produttivi”. Intervento: “Prevenzione del rischio di sviluppo di batteri patogeni in pancette e prodotti simili”.
- 2016: Convegno: “Uso e abuso di antibiotici nell'allevamento e nell'uomo”, Cassano Magnago.
- 2017: Giornata di studio IZS dell'Abruzzo e Molise “G. Caporale”, Teramo: “Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Listeria monocytogenes*”. Intervento: “Alimenti ready to eat multi-ingredienti: fonti di contaminazione e valutazione del rischio per i consumatori”.
- 2017: Workshop AIVI, Milano: “Workshop su *Listeria monocytogenes*: dati epidemiologici, fattori di rischio e strumenti di supporto per l'operatore del settore alimentare”. Intervento: “Sicurezza alimentare: alimenti ready to eat multi-ingredienti: fonti di contaminazione e valutazione del rischio”.
- 2018: Workshop AIVI, Lodi: “Giornata studio sulle problematiche attuali del settore lattiero-caseario”. Intervento: “Opportunità dell'uso di colture starter in formaggi tradizionali”.
- 2018: Convegno Eurocarne, Verona: “Come fare salumi migliori”. Intervento: “Starter batterici e microflora naturale: influenza sulle caratteristiche dei salumi fermentati”.
- 2018: Giornata di studio IZS dell'Abruzzo e Molise “G. Caporale”, Teramo. “Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Listeria monocytogenes*”. Intervento: “Utilizzo di acidi organici nella riformulazione degli alimenti RTE: impatto sulla crescita di *Listeria monocytogenes*”.
- 2019: Giornata di studio IZS dell'Abruzzo e Molise “G. Caporale”, Teramo “Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Listeria monocytogenes*”. Intervento: “*Listeria monocytogenes* in tartare confezionata in skin”.

Attività di ricerca

Attività di ricerca a partire dal 2001, nel campo dell'ispezione degli alimenti di origine animale, con particolare riferimento agli aspetti microbiologici, igienico-sanitari e qualitativi. I principali campi di ricerca sono indicati di seguito:

- Studio di lesioni e alterazioni delle carni fresche legate a problematiche di allevamento o di macellazione, con possibile impatto sulla qualità e salubrità dei prodotti: PSE, emorragie da macellazione, corretto dissanguamento, lesioni polmonari, “puzzo d'osso”, fenomeni ossidativi.
- Valutazione della presenza di *Campylobacter* nelle carni avicole e della diffusione del patogeno negli ambienti di macellazione del pollame.
- Valutazione di tecniche di decontaminazione (ozono) applicabili, in ambito comunitario o extracomunitario, agli ambienti di produzione degli alimenti o alla superficie delle carcasse.
- Valutazione delle performances di nuovi materiali di confezionamento per gli alimenti di origine animale: effetti sulla popolazione microbica, sulle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali e sulla shelf life delle carni e dei formaggi.
- Valutazione della popolazione microbica, delle caratteristiche chimico-fisiche e del deterioramento degli alimenti di origine animale (carni fresche, prodotti carnei, prodotti lattiero-caseari, prodotti ittici) allo scopo di validarne la shelf life.

- Valutazione igienica di alimenti etnici e importati da Paesi extracomunitari (sushi, prodotti cinesi, carni sudamericane) o di alimenti ottenuti in realtà produttive extraeuropee (produzione di latte in realtà produttive africane).
- Monitoraggio della presenza di patogeni nelle aziende alimentari, allo scopo di valutare le principali fonti di contaminazione degli alimenti di origine animale: ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. negli stabilimenti di produzione delle carni, ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Bacillus cereus* negli stabilimenti di produzione dei prodotti lattiero-caseari.
- Applicazione delle moderne tecniche biomolecolari per la ricerca di agenti patogeni negli alimenti di origine animale (PCR, LAMP).
- Valutazione dell'utilizzo di microrganismi (soprattutto batteri lattici) nel contrasto allo sviluppo di patogeni e al deterioramento di carni fresche sottovuoto, prodotti ittici (salmone affumicato) e prodotti lattiero-caseari (ricotta, primo sale).
- Applicazione dei challenge tests a diverse tipologie di alimenti di origine animale (carne bovine, yogurt, salumi, prodotti di gastronomia, formaggi), allo scopo di valutarne la capacità di supportare la crescita di patogeni e le possibilità di riformulazione dei prodotti.
- Applicazione della microbiologia predittiva allo studio delle dinamiche microbiche e dell'influenza dei fattori intrinseci ed estrinseci degli alimenti sullo sviluppo di batteri patogeni (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Escherichia coli*).
- Applicazione dell'analisi del rischio alla produzione di alimenti di origine animale, in particolare per quanto riguarda il rischio legato alla presenza di *Listeria monocytogenes* nei prodotti ready to eat multi-ingredienti.

Collaborazione alla ricerca su tematiche riferibili ad altri settori

- Valutazione dell'utilizzo di microrganismi a scopo probiotico nell'allevamento di animali da reddito (bovini).
- Valutazione dell'effetto di diversi composti naturali addizionati al mangime sulla popolazione microbica intestinale e sulla qualità delle carni di pollo.
- Valutazione dell'effetto di scarti vegetali sulla popolazione microbica intestinale di diverse specie di animali da reddito.

Progetti di ricerca

- 2002-2005: Componente del gruppo di ricerca del progetto: "Studio delle attività enzimatiche espresse dalla microflora specifica in prodotti carnei fermentati di interesse industriale", bando PRIN.
- 2004-2006: Componente del gruppo di ricerca del progetto: "Studio di microrganismi alteranti in prodotti di ittiocoltura marina", bando PRIN.
- 2005-2007: Componente del gruppo di ricerca del progetto: "Identificazione dei biotipi di batteri lattici intestinali a finalità probiotica nei vitelli a carne bianca e verifica in vivo della loro efficacia" - Piano per la Ricerca e lo Sviluppo 2005 della Regione Lombardia.
- 2005-2008: Collaborazione con: "in vitro evaluation group" (WP3). Workpackage leader: Prof. Doriana Tedesco, partner EU Project, "SAFEWASTES" (Contract no.513949) "Sixth framework programme - priority 5, food quality and safety": evaluating physiological and environmental consequences of using organic wastes after technological processing in diets for livestock and humans".

- 2007: Responsabile scientifico del progetto: “Ricerca di *Campylobacter* spp. ed *Helicobacter* spp. in polli macellati”, bando FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Università degli Studi di Milano.
- 2007: Componente del gruppo di ricerca del progetto: “Sicurezza alimentare e conservabilità di prodotti della pesca affumicati a freddo e confezionati sotto vuoto di imprese di trasformazione italiane di piccole e medie dimensioni”, bando PRIN.
- 2008-2010: Responsabile scientifico del progetto: “Influenza della presenza di lesioni polmonari nei vitelli sulle caratteristiche qualitative delle carni”, bando PUR - Programma dell'Università per la Ricerca, Università degli Studi di Milano.
- 2008-2010: Componente del gruppo di ricerca del progetto: “Studio e valutazione di un formulato probiotico specie specifico per vitelli a carne bianca” - Piano per la Ricerca e lo Sviluppo 2005 della Regione Lombardia.
- 2009-2010: Componente del gruppo di ricerca del progetto: “Appoggio e strutturazione della filiera latte del Dipartimento di Say (Niger) come strumento per migliorare lo stato nutrizionale della popolazione locale”, bando “Milano per la lotta alla fame, alla malnutrizione e alle malattie connesse. Contributi per la realizzazione di progetti di solidarietà e cooperazione internazionale in favore dei Paesi dell’Africa Sub-Sahariana”.
- 2014-2015: Responsabile scientifico del progetto: “Approccio multidisciplinare per la caratterizzazione fisico-chimica, microbiologica e sensoriale di carne suina a seguito di trattamenti alimentari e confezionamento” - Fondo di ricerca giovani ricercatori, Università degli Studi di Milano.
- 2016: Responsabile scientifico del Progetto: "Valutazione dell’evoluzione della contaminazione da *Campylobacter* spp. nei broiler nelle fasi di allevamento e macellazione" - Piano Sviluppo Ricerca 2015 Linea 2 Azione B, Università degli Studi di Milano.
- 2017: Responsabile scientifico del Progetto: “Valutazione dell’effetto della refrigerazione post-macellazione sulle cariche di *Campylobacter* termofili sulle carni di broiler” - Piano Sviluppo Ricerca 2016 Linea 2 Azione B, Università degli Studi di Milano.
- 2018: Responsabile scientifico del Progetto: “Fasi di pre-macellazione e qualità della carne in bovini ad elevata redditività” - Piano Sviluppo Ricerca 2017 Linea 2 Azione B, Università degli Studi di Milano.

Collaborazione con enti di ricerca (in aggiunta ai progetti finanziati)

- Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine: Valutazione della contaminazione da *Listeria monocytogenes* negli alimenti di origine animale, caratterizzazione dei prodotti di salumeria.
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Abruzzo e Molise: Challenge tests per *Listeria monocytogenes* su prodotti alimentari.
- Technical University of Denmark, National Food Institute, Research Group for Risk-Benefit: Quantitative Microbial Risk Assessment su prodotti alimentari ready to eat.

Attività di servizio per le aziende del settore alimentare

- Pellegrini Spa (ristorazione collettiva, produzione di carni): studi di shelf life e challenge tests sulle carni;
- Fratelli Pagani Spa (ingredientistica): valutazione di additivi alimentari;
- Fratelli Rizzi (salumificio): challenge tests su prodotti carnei;
- Giuseppe Citterio Spa: challenge tests su prodotti carnei;
- La nuova gastronomia e pasticceria Srl: challenge tests su prodotti ready to eat;
- Cremonini Spa: valutazione chimico-fisica di preparazioni di carne;
- Sealed Air: valutazione delle performances di materiali di packaging alimentare;
- CasArrigoni Srl: valutazione della maturazione di prodotti caseari;

- Cascina Italia Spa: validazione di processo e studi di shelf life su ovoprodotti.

Incarichi organizzativi e gestionali

Incarichi istituzionali

- 2007: Tutor scientifico, nell'ambito della Sovvenzione Globale Ingenio, dei progetti di ricerca "*Campylobacter* spp. ed *Helicobacter* spp. in polli macellati" e "Valutazione dell'ozono come agente sanificante".
- 2005-2013: Membro del collegio docenti della Scuola di Dottorato in "Alimentazione Animale e Sicurezza Alimentare".
- Dal 2013 ad oggi: Membro del collegio docenti della Scuola di Dottorato in "Scienze Veterinarie e dell'Allevamento".
- 2019: Membro del Visitation Committee della visita di Accredimento della Commissione EAEVE.
- Membro della Commissione tirocinio pratico del CdS di Medicina Veterinaria.

Organizzazione di convegni scientifici

- 2014: Membro del comitato scientifico del Convegno Meat Tech "Il futuro dell'industria delle carni tra innovazione tecnologica ed evoluzione del mercato".
- 2016: Responsabile scientifico del workshop AIVI: "Problematiche connesse al ruolo del veterinario pubblico e aziendale nel mercato internazionale degli alimenti di origine animale".
- 2017: Membro del comitato organizzatore del "Workshop su *Listeria monocytogenes*: dati epidemiologici, fattori di rischio e strumenti di supporto per l'operatore del settore alimentare".
- 2018: Membro del comitato organizzatore del XXVIII Convegno Nazionale AIVI "Attualità nell'igiene degli alimenti: stato dell'arte e prospettive future".
- 2018: Membro del comitato organizzatore del workshop AIVI: "Giornata studio sulle problematiche attuali del settore lattiero-caseario".

Data

15/07/2019

Luogo

Milano