

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO:

Selezione pubblica per n.1 posto/i di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera b) della Legge 240/2010 per il settore concorsuale 07/H2 settore scientifico-disciplinare VET/04 presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare - VESPA (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 53 del 05/07/2019) - Codice concorso: 4169

Sara Panseri
CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME	PANSERI
NOME	SARA
DATA DI NASCITA	[11/12/1975]

POSIZIONE ACCADEMICA ATTUALE

QUALIFICA	RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO RTD-A
STRUTTURA	DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE PER LA SALUTE, LA PRODUZIONE ANIMALE E LA SICUREZZA ALIMENTARE -VESPA VIA CELORIA 10, 20134, MILANO

ESPERIENZA LAVORATIVA

Gennaio 2014 – Settembre 2017	Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA via Celoria 10, 20134, Milano Collaborazione alla ricerca-Titolare di assegno di ricerca: - “La sicurezza alimentare nella filiera come garanzia di salubrità dei prodotti”
Gennaio 2013 – Dicembre-2013	Settore alimentare – Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica - DIVET via Celoria 10, 20134, Milano - Collaborazione alla ricerca - (Accordo per lo sviluppo del capitale umano nel sistema universitario lombardo” D.D.U.O. n. 10842 del 23 ottobre 2009 POR della Lombardia Ob. 2 - FSE 2007-2013, Asse IV - Sviluppo del Capitale Umano) - Progetto: Caratterizzazione del latte della Cooperativa Soresina : identikit di un latte lombardo di elevata qualità.
Gennaio 2010 – Dicembre 2012	Università degli Studi di Milano - VSA Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, via Celoria 10, 20134, Milano Settore alimentare – Istituto di ispezione degli alimenti di origine animale (Prof. Cantoni) - Collaborazione alla ricerca- Titolare di assegno di ricerca INTERREG progetto PROALPI - Progetto Europeo Interreg Italia Svizzera Proalpi: Valori E Sapori Delle Produzioni Tradizionali Alpine: ambiti di ricerca : - salubrità dei prodotti di origine animale (filiera carni, salumi, formaggi e miele) – analisi microbiologiche; aspetti qualitativi relativi al controllo di qualità degli alimenti in conformità alla normativa comunitaria e nazionale (certificazione, etichettatura).

Gennaio 2009 – Dicembre 2009	Università degli Studi di Milano - VSA Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, via Celoria 10, 20134, Milano Settore alimentare – Istituto di ispezione degli alimenti di origine animale. Collaborazione alla ricerca - Titolare di assegno di ricerca FORTIPACK- “Il confezionamento dei formaggi in pellicole estensibili: studio di problemi di migrazione e delle condizioni di utilizzo nella conservazione di formaggi tipici lombardi”.
Febbraio 2008 - Luglio 2008	Università degli Studi di Milano - VSA Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, via Celoria 10, 20134, Milano Settore alimentare – Istituto di ispezione degli alimenti di origine animale (Prof. Cantoni) Collaborazione alla ricerca - Titolare di contratto di ricerca finalizzata-Camera di Commercio di Milano (Agrimercati). “ Caratterizzazione del salame Milano al fine di produrre linee guida per la costituzione di un disciplinare di produzione ”.
Gennaio 2007 - Dicembre 2007	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, via (VSA) Celoria 10, 20134, Milano Settore alimentare – Istituto di ispezione degli alimenti di origine animale - Prof Cantoni Collaborazione alla ricerca- È titolare di borsa di studio di ricerca finanziata dal Fondo Sociale Europeo (FSE) “studio e messa a punto di metodiche analitiche al fine di monitorare la presenza di micotossine negli alimenti”. In particolare l’attività di ricerca si è focalizzata sullo studio della Ocratossina A nei prodotti di salumeria lungo tutta la filiera di produzione (budello, pasta del salame) e la valutazione dell’efficacia di interventi atti a ridurre la contaminazione di tossine degli alimenti (interventi di ozonizzazione etc.).
Gennaio 2005 - Ottobre 2006	Università degli Studi di Milano - VSA Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, via Trentacoste 2, 20134, Milano. Settore alimentare - Laboratorio di analisi degli alimenti Collabora nell’ambito della sperimentazione inquadrata presso l’Università come convenzione di ricerca , tra Università degli Studi di Milano - Dipartimento DISTAM e Allevamento “Balzarini” Reggio Emilia. Lo scopo della presente sperimentazione è stata la valutazione e la verifica di eventuali differenze fra le caratteristiche qualitative e sensoriali di formaggio Parmigiano Reggiano giunto a maturazione (12 mesi) e prodotto con latte di vacche Brune e separatamente con latte di vacche Frisona presenti nell’allevamento Balzarini situato in provincia di Mantova.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<p>Ottobre 2001 - Ottobre 2004</p>	<p>13-12-2004: conseguimento del titolo di: <u>Dottore di ricerca</u> in Igiene Veterinaria e Patologia animale</p> <p>Discussione della Tesi per il conseguimento del titolo di Dottore di ricerca in Igiene Veterinaria e Patologia Animale (XVII ciclo) presso l'Università degli Studi di Milano, nella quale la commissione esprime giudizio positivo al fine del conferimento del titolo. Titolo della tesi "Formaggi d'alpeggio: isolamento ed identificazione di composti terpenici e sostanze aromatiche quali indici di tipicità ed autenticità".</p> <p>Il progetto di dottorato ha riguardato lo studio approfondito di aspetti qualitativi dipendenti dalla produzione primaria ai fini di creare nuovi <u>modelli di certificazione e rintracciabilità di prodotti lattiero-caseari D.O.P. ed I.G.P.</u> in conformità della normativa nazionale e comunitaria (es. disciplinari D.O.P. ed I.G.P.) accanto ad analisi microbiologiche volte a sincerare e definire l'idoneità igienico-sanitaria degli stessi a sicurezza del consumatore. Tutto il progetto ha necessitato quindi lo sviluppo di tecniche analitiche innovative per l'autenticità delle produzioni casearie.</p>
<p>Corsi di formazione</p>	<p>Ha partecipato ai seguenti <u>corsi/seminari</u> di formazione:</p> <p>. -Corso in Scienza degli Alimenti "25-26-27 Novembre 2002" e "2-3-4 Dicembre 2002": 7° , AITA- associazione italiana di tecnologia alimentare, Parma"</p> <p>-"21 Febbraio 2002": Workshop di aggiornamento su stazione di lavoro GC/MS, Agilent Technologies</p> <p>-"9 Aprile 2002": Premio Sapio per la ricerca scientifica italiana 2002; Gascromatografia: innovazioni analitiche e aspetti applicativi, Milano.</p> <p>-"28 Novembre 2002": Seminario di tecniche di presentazione. Le strutture del discorso in pubblico: come preparare una presentazione, una relazione, una lezione, un rapporto. Milano, Istituto di patologia speciale e clinica medica veterinaria</p>
<p>1996 - 2001</p>	<p>4 Ottobre 2001: Diploma di laurea in Scienze della Produzione Animale: Conseguo il diploma di laurea in Scienze della Produzione Animale, presso l'Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria, discutendo una tesi dal titolo:</p> <p>"Tracciabilità dei formaggi d'alpeggio mediante isolamento di composti terpenici" - Relatore: Prof. Franco Valfré, Ordinario di Approvvigionamenti Annonari, Mercati ed Industrie dei prodotti di Origine Animale.</p>
<p>Gennaio 2001 - Giugno 2001</p>	<p>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Bruno Ubertini, presso la sede di Brescia, Via Bianchi 9. Settore alimentare e Ispezione. Vincitore e titolare di borsa di studio per stage formativo: Apprende le principali metodiche di controllo qualitativo, sanitario e di caratterizzazione di alimenti di origine animale (analisi chimiche e microbiologiche).</p>

COLLABORAZIONE ALL'INTERNO DEI SEGUENTI PROGETTI DI RICERCA E NETWORK:

- Dal **10-2-2019 - Membro Network - MINOSSE** (Università degli Studi di Milano, Fondazione AcquaLab, Fondazione Cariplo) - (Micro & Nano MaterialS for Sustainability Experts network) Competenze del team ed attività di ricerca: Caratterizzazione quali-quantitativa di microplastiche in ambiente, valutazione ecotossicologica di micro- e nanomateriali mediante l'applicazione di saggi di tossicità e metodologie high-throughput, sintesi e caratterizzazione di nano materiali inorganici e nano compositi e per le tecnologie di trattamento delle acque per la rimozione di contaminanti emergenti, ricerca di composti derivati da microplastiche in pesci e molluschi e rilevanza per la sicurezza

alimentare sono solo alcune delle competenze del team di ricerca del network MINOSSE che lo rendono un riferimento locale e nazionale per la problematica legata all'inquinamento da microplastiche.

- Nel **2018** partecipa, Componente Unità di ricerca, al progetto di ricerca del Ministero della Salute ricerca corrente 2017-n.identificativo progetto IZS PB 01/17 RC-area tematica: Sicurezza Alimentare, presentato da IZS della Puglia e della Basilicata, titolo: metodi chimici innovativi per l'identificazione di specie nei prodotti alimentari a base di carne.
- Nel **2017** partecipa, Componente Unità di ricerca, al progetto di ricerca del Ministero della Salute ricerca corrente 2016-n.identificativo progetto IZS PB 02/16 RC-area tematica: Sicurezza Alimentare, presentato da IZS della Puglia e della Basilicata, titolo: sviluppo di metodi innovativi basati sulle tecniche di risonanza di spin elettronico e hs-spmc-gc/ms per l'analisi quali-quantitativa di alimenti irradiati di origine animale e vegetale.
- Nel **2010** partecipa, Componente Unità di ricerca, al Programmi di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) dal titolo: "Individuazione di composti volatili come indicatori dose-dipendenti in carne bovina irradiata" finanziato dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca.
- Nel **2010--2012** ha partecipato come componente U.O. al progetto di ricerca Programma Operativo di COOPERAZIONE TRASFRONTALIERA ITALIA-SVIZZERA 2007-2013 dal titolo: Valori E Sapori Delle Produzioni Tradizionali Alpine (PROALPI).
- Nel **2009** ha partecipato come componente U.O., al progetto di ricerca applicata dal titolo: "Il confezionamento dei formaggi in pellicole estensibili: studio di problemi di migrazione e delle condizioni di utilizzo nella conservazione di formaggi tipici lombardi" finanziato dal Piano per la ricerca e lo sviluppo - Regione Lombardia (assessorato Agricoltura).
- Nel **2009** ha partecipa, come componente al progetto di ricerca FEARS – Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 (PSR) - MISURA 124 -Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e in quello forestale da l t i t o l o: Valorizzazione del prodotto carne da bovino adulto a fine carriera.
- Nel **2008** ha partecipato progetto di ricerca IMPATTO dal titolo: "conoscenza della situazione attuale nei diversi salumifici in particolare riferita alle diverse tipologie di mufte".
- Nel **2007-2008** ha partecipato come componente U.O ai progetti di ricerca finanziati dalla Camera di Commercio di Milano (AGRIMERCATI) dal titolo: "Conservabilità della salsiccia fresca lombarda in atmosfera modificata", "salame Milano parametri microbiologici e chimico-bromatologici quali indicatori utili al riconoscimento e alla caratterizzazione del prodotto", promozione dell'innovazione di Imprese artigiane dell'agro Industria dal titolo: "shelf-life degli alimenti di origine animale".

- ATTIVITA' DI RICERCA E PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE:

Le attività di ricerca condotte susseguentemente al percorso di dottorato, dal 2007 affrontano diversi ambiti di ispezione degli alimenti nel Laboratorio di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale sotto la guida del prof. Carlo Cantoni con primario interesse ed attività di ricerca rivolto prevalentemente allo studio ed indagini di relazione tra **alterazioni microbiche** di tipo alterativo/patogenico e modificazioni delle caratteristiche qualitativo-sanitarie di alimenti di origine animale. Tra le caratteristiche di rilievo indagate ed oggetto di approfondimento scientifico emergono le sostanze volatili come indice di modificazioni ed alterazioni degli alimenti di origine animale. Ai fini della ricerca particolare importanza è data allo studio dei fenomeni di ossidazione lipidica come marker di qualità e certificazione degli alimenti in particolare per la filiera lattiero-casearia lo sviluppo di off-flavour in relazione a metaboliti di origine batterica. Tale filone ha dato la possibilità di approfondire come lavorazioni tecnologiche, di gestione e/o conservazione, unitamente alle caratteristiche intrinseche delle materie prime possano rappresentare possibili rischi per la salute ed alterazioni della qualità degli alimenti soprattutto in prodotti carnei, lattiero-caseari ed ittici. Ha ed occupa ambito di interesse lo studio delle condizioni favorevoli lo sviluppo di micotossine tra le quali lo studio dei metaboliti funginei nei salumi (Ocratossina A) ed amine biogene in prodotti carnei ed ittici per il loro impatto, rilievo ai controlli e potenziale pericolo sanitario.

Tale filone di ricerca ha dato esito a **contributi pubblicati** su riviste internazionali e nazionali indicizzate: 13, 30,32,52,59,62,70,84,85,87,88,89,91,94,104

Le competenze attuali si incardinano e rispondono in ottemperanza alla normativa comunitaria e nazionale a molteplici tematiche:

I. Shelf-life e packaging in ambito di gestione di alimenti di origine animale:

Ruolo ad oggi attivo come ambito di ricerca è rivolto allo studio della shelf-life di alimenti carnei ed ittici in relazione alle diverse tipologie di packaging ove l'interesse è rivolto al possibile impiego di imballaggi biodegradabili per il confezionamento di carni fresche. Ad oggi riveste nuovo filone di ricerca, l'impiego di sistemi rapidi di valutazione delle non conformità (igienico-sanitarie, qualitative, sensoriali) durante la shelf-life al fine di prevenire il rischio sanitario e condurre una corretta gestione durante la conservazione mediante definizione di linee guida (*good practices*).

Sono in atto sperimentazioni in ambito ittico (salmone, pesce spada) al fine di testare la validità di sistemi a sensori rapidi (food-sniffer) e loro applicabilità in termini di correlazione con analisi microbiologiche di riferimento (cinetica di sviluppo) e di tipo qualitativo-sensoriale sia durante la shelf-life che per definire la qualità e controllo nella gestione delle materie prime. Ciò consente oltretutto la riduzione e/o gestione degli sprechi, ad oggi punto cardine delle direttive della Unione Europea come prioritario dei sistemi produttivi e da parte degli O.S.A.

Di particolare interesse è inoltre la applicazione di tali sistemi per la valutazione e monitoraggio di sviluppo di istamina durante la shelf-life in particolare in prodotti ittici quali salmone e pesce spada. In tale ambito, vengono inoltre applicate modellazioni mediante utilizzo di modelli di microbiologia predittiva (Baranyi J, - predictive models) allo scopo di indagare la cinetica di sviluppo di alcuni microrganismi (es. *Morganella morganii*) in relazione a fattori quali aw, tempo e temperatura di conservazione. Tali ricerche sono inquadrare in attività di ricerca commissionate da O.S.A. (Gigante) in collaborazione con Mercato Ittico di Milano ed Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia (IZSLER).

Tale filone di ricerca ha dato esito a **contributi pubblicati** su riviste internazionali e nazionali indicizzate:8,17,18,30,46,60,61,64,65.

II. Tutela alle frodi – certificazione, autenticazione e rintracciabilità degli alimenti di origine animale:

E' ambito di ricerca lo studio e relazione tra trattamenti di irraggiamento di alimenti carnei e la formazione di molecole atte ad esser utilizzate come marker ai fini ispettivi per la tutela dei prodotti in conformità con la normativa nazionale. Di recente indagine ed inquadrato nel progetto di ricerca corrente nell'ambito del Ministero della Salute è la valutazione delle modificazioni qualitative a carico delle fonti lipidiche a seguito di irraggiamento mediante tecnologie innovative di tipo lipidomico (approccio metabolomico). Tale filone consentirà di approfondire e studiare se il trattamento di irraggiamento possa causare anche delle modificazioni con implicazioni di tipo sanitario e di pericolo per la salute umana. E' di interesse inoltre l'impiego di diverse tecniche con approccio di "*data fusion*" ai fini della autenticazione dei prodotti ad alto valore qualitativo e che necessitano di controlli ai fini della certificazione (D.O.P., I.G.P.) come strumento di prevenzione delle frodi. Tale ambito è particolarmente emergente a seguito dell'ingresso dei nuovi regolamenti comunitari in abrogazione del Pacchetto Igiene destinati alla movimentazione e controllo ispettivo di merci tra cui alimenti di origine animale (es. Reg. 625/2017).

Ulteriori tematiche affrontano la determinazione e valutazione di impiego non dichiarato di **additivi** in prodotti carnei ed ittici (nitrati, nitriti, polifosfati, coloranti) discriminando le molecole di possibile natura endogena rispetto alla aggiunta non dichiarata ai fini di sofisticazione per modificazione della conservabilità. Tali ricerche sono condotte in collaborazione con il Mercato Ittico di Milano e Convenzione di ricerca con Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana.

Tale filone di ricerca ha dato esito a **contributi pubblicati** su riviste internazionali e nazionali indicizzate:1,7,28,31,43,54,57,69,72,111

III. Presenza di molecole ad azione anabolizzante nelle filiere di origine animale

Recente ambito in continuo approfondimento è rivolto alla determinazione di molecole ad azione anabolizzante (antibiotici auxinici, corticosteroidi etc.) e soprattutto dei relativi metaboliti con approccio metabolomico per la

individuazione dei trattamenti illeciti e come valutazione delle molecole residuali negli alimenti di origine animale, in conformità alla normativa di riferimento (Piano Nazionale dei Residui. Piano Nazionale Alimentazione animale etc.). Particolare attenzione è dedicata alla potenzialità di utilizzo innovativo ai fini ispettivi per il controllo, di matrici non convenzionali a confronto con le norme per la determinazione dei trattamenti illeciti, e di conseguenza per il valore ed efficacia di prevenzione del rischio sanitario lungo la filiera.

Tale filone di ricerca ha dato esito a **contributi pubblicati** su riviste internazionali e nazionali indicizzate: 24,26,27,29,35,38,39,40,41,42,49.

IV. Presenza di molecole ad azione antimicrobica, residui e contaminanti emergenti nelle filiere di origine animale in relazione alla analisi del rischio

Gli ultimi anni di attività sono dedicati alla valutazione di aspetti sanitari di filiera ai fini della valutazione di presenza di sostanze xenobiotiche in alimenti di origine animale (antibiotici, pesticidi, micotossine, contaminanti emergenti etc.) in ottemperanza con le normative e raccomandazioni europee vigenti e loro criticità e rilievo alla valutazione del rischio (*risk-assessment*). Particolare approfondimento viene dato alla determinazione dei metaboliti della varie molecole che possano dare evidenza di trattamenti non consentiti e alla valutazione di matrici non convenzionali per il controllo delle conformità e certificazione degli alimenti (es certificazioni biologiche).

A livello di controllo in ambito di produzioni primarie, vengono valutate, all'interno della filiera produttiva, le contaminazioni ambientali, la presenza di sostanze non lecite all'impiego e/o norme ad effetto anabolizzante, antimicrobico, acaricida negli alimenti destinati all'allevamento. Tale attività di ricerca è in stretta relazione con attività di prevenzione ai fini della sicurezza alimentare dei prodotti finiti (alimenti).

Tali attività si incardinano nelle linee guida finalizzate alla riduzione di impiego di farmaci e controllo dei residui nelle diverse filiere di particolare rilievo per i sistemi produttivi di tipo biologico di cui la certificazione e rintracciabilità rappresentano un elemento focale. Le principali filiere su cui vertono le attività di ricerca sono: filiera bovina, avicola, ittica e comparto miele e prodotti derivati. Ne fanno esempio le attività sperimentali affidate da Regione Lombardia come piano di monitoraggio della fauna ittica Lombarda (pesci dei principali laghi Lombardi) per la valutazione di presenza di sostanze perfluoroalchiliche, glifosato e ritardanti di fiamma in termini di incidenza e potenziali rischi per la salute. È in essere a seguito dell'inclusione nel Network Minosse ed in collaborazione con il Mercato Ittico di Milano, un lavoro sperimentale volto ad indagare la presenza di microplastiche in pesci da acquacoltura intensiva (orate e branzini di allevamento) dei principali allevamenti del Mediterraneo ai fini di definire il potenziale pericolo per la salute a seguito di consumo di parti edibili (filetto) e definizione di linee guida per il possibile abbattimento e/i riduzione di immissione in sistemi di gestione controllati (allevamenti intensivi).

In merito alle sostanze ad azione antimicrobica nella filiera lattiero-casearia, bovina e miele è in essere inoltre una attività di confronto al rilievo delle principali sostanze possibilmente impiegate con metodi di screening e metodi di conferma al fine di delucidare la robustezza e validità degli stessi quali strumenti utilizzati in ambito di controlli ufficiali. Nel comparto miele, a seguito di attività di ricerca affidata è in atto la valutazione della presenza ed incidenza di rilevamento di antibiotici anche in possibile in relazione a possibili fenomeni di contaminazioni ed ingresso in filiera apistica da altri comparti zootecnici (allevamenti ovini, bovini e suini).

Negli ultimi anni la ricerca rappresentativa di questo filone vede il costante affiancamento con approccio alla valutazione del rischio con diversi modelli di *risk-assessment* ai fini di definire gli alimenti più critici in base a filiera, prevalenza, incidenza delle molecole riscontrate e impatto al consumo in relazione a possibili problematiche di rischi sanitari per la salute umana.

Tale filone di ricerca ha dato esito a **contributi pubblicati** su riviste internazionali e nazionali indicizzate: 3,5,6,9,10,12,14,15,16,20,21,23,33,50.

L'attività ed ambiti attuali di ricerca e la costante evoluzione della normativa Europea (LMR e Raccomandazioni) e conseguenti recepimenti normativi nazionali (Piano Nazionale dei Residui) richiedono la continua messa a punto di metodi analitici innovativi e sensibili per la determinazione di molecole d'interesse per gli alimenti di origine animale al fine di rendere applicative le linee di ricerca nell'ambito della **sicurezza alimentare**. Particolare rilievo hanno infatti tali metodiche aggiornate a supporto dell'ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale, della analisi del

rischio, rintracciabilità, applicate alla produzione degli alimenti, al fine di operare un efficace controllo di qualità degli alimenti.

Le attività recenti risultano incardinate in convenzioni di ricerca con Enti di rilievo preposti al controllo ufficiale in ambito regionale e nazionale (Regione Lombardia – D.G. Sanità, MIPAAFT-ICRRF, IZS), progetti Europei (Interreg) ed attività di ricerca commissionata da O.S.A. di cui è referente scientifico nonché inquadrata in temi condivisi in collaborazione con gruppi a livello nazionale ed internazionale. Sono in atto attività di ricerca in collaborazione con il Mercato Ittico di Milano – referente A.T.S. (Dr. Renato Malandra; pubblicazioni: 5,6,17,15,19,20,21).

L'intero percorso di ricerca ha dato inoltre e dà infatti la possibilità di ottenere da un lato una produzione scientifica con output omogenei e lineari a livello temporale e dall'altro di rispondere a tematiche attuali di sicurezza alimentare richieste dalle aziende alimentari in termini di sviluppo di nuovi prodotti e processi e nel miglioramento delle condizioni di sicurezza alimentare.

PRODUZIONE SCIENTIFICA COMPLESSIVA e TITOLI: (art. 2 e 3 del D.M. 25.5.2011 n. 243 e in relazione all'eventuale profilo, come definito da bando esclusivamente tramite indicazione di uno o più settori scientifico-disciplinari).

Relativamente al curriculum complessivo ed alla produzione scientifica presenta ai fini della valutazione i seguenti titoli:

- Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN):

-Dal **2017** è in possesso della **Abilitazione Scientifica Nazionale** per settore H7/02 (VET04 – II fascia) - validità: **04/04/2017 al 04/04/2023. Giudizio collegiale:** Complessivamente le pubblicazioni presentate dimostrano un grado di originalità tale da contribuire in modo significativo al progresso dei temi di ricerca affrontati e possono essere ritenute di qualità elevata in relazione al settore concorsuale. Le pubblicazioni congruenti sono collocate tutte su riviste con IF elevato del quartile Q1 del sistema di ranking di SCIMAGO. Il contributo della Candidata alle attività di ricerca e sviluppo svolte continuativo, attivo e centrato sulle tematiche del SC e del SSD VET/04. È valutata positivamente in quanto in possesso di n.6 dei 10 titoli, considerati nell'allegato A del D.M. MIUR n.120/2016 ai numeri da 2 a 11 (a,b,c,e,g,l). Le pubblicazioni *6861901, 7918213, 8692259, 1904041, 8764310, 8030741, 9886744, 4912245* sono giudicate particolarmente rilevanti, e congruenti per il settore. Tali pubblicazioni corrispondono in riferimento alle 12 allegate ai fini della valutazione alle: *1,2,3,12,4,5,6,7*.

- Dal **10/5/2019** (sessione Gennaio-Maggio) in valutazione della **Abilitazione Scientifica Nazionale** per settore H7/02 (VET04 – I fascia). Valori soglia indicatori pubblicati su portale ASN: supera tutti i 3 indicatori con semaforo verde ed in particolare:

- **Soglia di riferimento:** 07/H2 - VET/04:
Indicatore 1: 21 - **Indicatore 2:** 232 - **Indicatore 3:** 9
- **Indicatori del candidato:**
Indicatore 1: 62 - **Indicatore 2:** 686 - **Indicatore 3:** 13

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

La produzione scientifica internazionale complessiva è orientata prevalentemente verso la collocazione su riviste indicizzate in quartile Q1 del sistema di ranking di SCIMAGO con articoli prevalentemente pubblicati in:

Food Chemistry, Food Control, Food Additives and Contaminants A, Journal of the Science of Food and Agriculture, Food Microbiology, World Mycotoxin Journal, Chemosphere, LWT - Food Science and Technology, Meat Science, Journal of Food protection.

Metriche Complessive Scopus:

Numero complessivo lavori: **97**; Numero complessivo citazioni: **829**; H-index: **16**

Della produzione scientifica complessiva internazionale e nazionale indicizzata, occupa le **posizioni preminenti** in **48 lavori** di cui:

- **Primo autore:** 13 contributi
- **Corresponding author (*):** 24 contributi
- **Ultimo:** 2 contributi
- **Secondo:** 9 contributi

Delle 12 pubblicazioni presentate ai fini della valutazione, occupa le seguenti **posizioni preminenti** e rispettivamente:

- **Primo autore:** 4 contributi
- **Corresponding author (*):** 4 contributi
- **Ultimo:** 1 contributo
- **Secondo:** 2 contributi

e così collocate nelle seguenti riviste: **FOOD CHEMISTRY (8)**, **FOOD CONTROL (2)**, **J. SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE (1)**, **CHEMOSPHERE (1)**.

Pubblicazioni Internazionali

2019-oggi:

1. Chiesa, L., Arioli, F., Pavlovic, R., Villa, R., **Panseri, S***. Detection of nitrate and nitrite in different seafood (2019) **Food Chemistry**, 288, pp. 361-367. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.02.125
2. Faustini, M., Pastorino, G.Q., Colombani, C., Chiesa, L.M., **Panseri, S.**, Vigo, D., Curone, G. Volatilome in Milk for Grana Padano and Parmigiano Reggiano Cheeses: A first survey (2019) **Veterinary Sciences**, 6 (2), art. no. 41, DOI: 10.3390/vetsci6020041
3. Chiesa, L.M., Zanardi, E., Nobile, M., **Panseri, S***, Ferretti, E., Ghidini, S., Foschini, S., Ianieri, A., Arioli, F. Food risk characterization from exposure to persistent organic pollutants and metals contaminating eels from an Italian lake (2019) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 36 (5), pp. 779-788. DOI: 10.1080/19440049.2019.1591642
4. Chiesa, L.M., Nobile, M., **Panseri, S***, Arioli, F. Detection of glyphosate and its metabolites in food of animal origin based on ion-chromatography-high resolution mass spectrometry (IC-HRMS) (2019) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 36 (4), pp. 592-600. DOI: 10.1080/19440049.2019.1583380
5. **Panseri, S.**, Chiesa, L., Ghisleni, G., Marano, G., Boracchi, P., Ranghieri, V., Malandra, R.M., Roccabianca, P., Tecilla, M. Persistent organic pollutants in fish: biomonitoring and cocktail effect with implications for food safety (2019) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 36 (4), pp. 601-611. DOI: 10.1080/19440049.2019.1579926
6. Chiesa, L.M., Nobile, M., Ceriani, F., Malandra, R., Arioli, F., **Panseri, S.** Risk characterisation from the presence of environmental contaminants and antibiotic residues in wild and farmed salmon from different FAO zones (2019) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 36 (1), pp. 152-162. DOI: 10.1080/19440049.2018.1563723
7. Pastorelli, G., **Panseri, S.**, Curone, G., Zanon, A., Giancamillo, M.D.I. Imaging, sensory properties and fatty acid composition of Parma Ham and "Nero di Parma ham" (2019) **Italian Journal of Food Science**, 31 (2), pp. 401-415.
8. Castrica, M., **Panseri, S.**, Siletti, E., Borgonovo, F., Chiesa, L., Balzaretto, C.M. Evaluation of smart portable device for food diagnostics: A preliminary study on Cape Hake fillets (*M. Capensis* and *M. Paradoxus*) (2019) **Journal of Chemistry**, 2019, art. no. 2904724, . DOI: 10.1155/2019/2904724
9. Arioli, F., Ceriani, F., Nobile, M., Vigano', R., Besozzi, M., **Panseri, S***, Chiesa, L.M. Presence of organic halogenated compounds, organophosphorus insecticides and polycyclic aromatic hydrocarbons in meat of different game animal species from an Italian subalpine area (2019) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, . DOI: 10.1080/19440049.2019.1627003

10. Chiesa, L.M., Ceriani, F., Procopio, A., Bonacci, S., Malandra, R., **Panseri, S***, Arioli, F. Exposure to metals and arsenic from yellow and red tuna consumption (2019) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, . DOI: 10.1080/19440049.2019.1619944

2018

11. Chiesa, L.M., Pavlovic, R., **Panseri, S***, Arioli, F. Evaluation of parabens and their metabolites in fish and fish products: a comprehensive analytical approach using LC-HRMS (2018) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 35 (12), pp. 2400-2413. DOI: 10.1080/19440049.2018.1544721
12. Chiesa, L.M., Shih-Kuo, L., Ceriani, F., **Panseri, S***, Arioli, F. Levels and distribution of PBDEs and PFASs in pork from different European countries (2018) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 35 (12), pp. 2414-2423. DOI: 10.1080/19440049.2018.1540889
13. Chiesa, L., **Panseri, S***, Pavlovic, R., Arioli, F. Biogenic amines evaluation in wild Bluefin tuna (*Thunnus thynnus*) originating from various FAO areas (2018) **Journal fur Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit**, 13 (4), pp. 375-382. DOI: 10.1007/s00003-018-1184-7
14. Chiesa, L.M., Nobile, M., **Panseri, S***, Arioli, F. Suitability of feathers as control matrix for antimicrobial treatments detection compared to muscle and liver of broilers (2018) **Food Control**, 91, pp. 268-275. DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.04.002
15. Chiesa, L., **Panseri, S**, Pasquale, E., Malandra, R., Pavlovic, R., Arioli, F. Validated multiclass targeted determination of antibiotics in fish with high performance liquid chromatography–benchtop quadrupole orbitrap hybrid mass spectrometry (2018) **Food Chemistry**, 258, pp. 222-230. DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.03.072
16. Chiesa, L.M., **Panseri, S***, Nobile, M., Ceriani, F., Arioli, F. Distribution of POPs, pesticides and antibiotic residues in organic honeys from different production areas (2018) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 35 (7), pp. 1340-1355. DOI: 10.1080/19440049.2018.1451660
17. Castrica, M., Tedesco, D.E.A., **Panseri, S**, Ferrazzi, G., Ventura, V., Frisio, D.G., Balzaretto, C.M. Pet food as the most concrete strategy for using food waste as feedstuff within the European context: A feasibility study (2018) **Sustainability (Switzerland)**, 10 (6), art. no. 2035, . DOI: 10.3390/su10062035
18. **Panseri, S**, Martino, P.A., Cagnardi, P., Celano, G., Tedesco, D., Castrica, M., Balzaretto, C., Chiesa, L.M. Feasibility of biodegradable based packaging used for red meat storage during shelf-life: A pilot study (2018) **Food Chemistry**, 249, pp. 22-29. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.12.067
19. Chiesa, L.M., Nobile, M., Malandra, R., Pessina, D., **Panseri, S***, Labella, G.F., Arioli, F. Food safety traits of mussels and clams: distribution of PCBs, PBDEs, OCPs, PAHs and PFASs in sample from different areas using HRMS-Orbitrap® and modified QuEChERS extraction followed by GC-MS/MS (2018) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 35 (5), pp. 959-971. DOI: 10.1080/19440049.2018.1434900
20. Chiesa, L.M., Ceriani, F., Caligara, M., Di Candia, D., Malandra, R., **Panseri, S***, Arioli, F. Mussels and clams from the Italian fish market. Is there a human exposition risk to metals and arsenic? (2018) **Chemosphere**, 194, pp. 644-649. DOI: 10.1016/j.chemosphere.2017.12.041
21. Chiesa, L.M., Nobile, M., Malandra, R., **Panseri, S***, Arioli, F. Occurrence of antibiotics in mussels and clams from various FAO areas (2018) **Food Chemistry**, 240, pp. 16-23. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.07.072
22. Chiesa, L.M., Nobile, M., Pasquale, E., Balzaretto, C., Cagnardi, P., Tedesco, D., **Panseri, S***, Arioli, F. Detection of perfluoroalkyl acids and sulphonates in Italian eel samples by HPLC-HRMS Orbitrap (2018) **Chemosphere**, 193, pp. 358-364. DOI: 10.1016/j.chemosphere.2017.10.082

2017

23. Chiesa, L.M., Nobile, M., **Panseri, S***, Arioli, F. Antibiotic use in heavy pigs: Comparison between urine and muscle samples from food chain animals analysed by HPLC-MS/MS (2017) **Food Chemistry**, 235, pp. 111-118. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.04.184

24. Chiesa, L., Pavone, S., Pasquale, E., Pavlovic, R., **Panseri, S.**, Valiani, A., Arioli, F., Manuali, E. Study on cortisol, cortisone and prednisolone presence in urine of Chianina cattle breed (2017) **Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition**, 101 (5), pp. 893-903. DOI: 10.1111/jpn.12509
25. Chiesa, L.M., Labella, G.F., **Panseri, S***, Britti, D., Galbiati, F., Villa, R., Arioli, F. Accelerated solvent extraction by using an 'in-line' clean-up approach for multiresidue analysis of pesticides in organic honey (2017) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 34 (5), pp. 809-818. DOI: 10.1080/19440049.2017.1292558
26. Divari, S., Berio, E., Pregel, P., Sereno, A., Chiesa, L., Pavlovic, R., **Panseri, S.**, Bovee, T.F.H., Biolatti, B., Cannizzo, F.T. Effects and detection of Nandrosol and ractopamine administration in veal calves (2017) **Food Chemistry**, 221, pp. 706-713. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.11.116
27. Chiesa, L., Panseri, S., Cannizzo, F.T., Biolatti, B., Divari, S., Benevelli, R., Arioli, F., Pavlovic, R. Evaluation of nandrolone and ractopamine in the urine of veal calves: liquid chromatography-tandem mass spectrometry approach (2017) **Drug Testing and Analysis**, 9 (4), pp. 561-570. DOI: 10.1002/dta.2026
28. Chiesa, L.M., Pasquale, E., **Panseri, S***, Britti, D., Malandra, R., Villa, R., Arioli, F. Endogenous level of acetic acid in yellowfin tuna (*Thunnus albacares*): a pilot study about a possible controversy on its residue nature (2017) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 34 (3), pp. 321-329. DOI: 10.1080/19440049.2016.1274432
29. Chiesa, L.M., Nobile, M., **Panseri, S***, Biolatti, B., Cannizzo, F.T., Pavlovic, R., Arioli, F. Bovine teeth as a novel matrix for the control of the food chain: liquid chromatography-tandem mass spectrometry detection of treatments with prednisolone, dexamethasone, estradiol, nandrolone and seven β 2-agonists (2017) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 34 (1), pp. 40-48. DOI: 10.1080/19440049.2016.1252469
30. Balzaretto, C.M., Razzini, K., Ziviani, S., Ratti, S., Milicevic, V., Chiesa, L.M., **Panseri, S.**, Castrica, M. Food safety in food services in lombardy: Proposal for an inspection-scoring model (2017) **Italian Journal of Food Safety**, 6 (4), art. no. 6915, pp. 170-173. DOI: 10.4081/ijfs.2017.6915

2016

31. Chiesa, L., **Panseri, S***, Bonacci, S., Procopio, A., Zecconi, A., Arioli, F., Cuevas, F.J., Moreno-Rojas, J.M. Authentication of Italian PDO lard using NIR spectroscopy, volatile profile and fatty acid composition combined with chemometrics (2016) **Food Chemistry**, 212, pp. 296-304. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.05.180
32. Iacumin, L., Manzano, M., **Panseri, S.**, Chiesa, L., Comi, G. A new cause of spoilage in goose sausages (2016) **Food Microbiology**, 58, pp. 56-62. DOI: 10.1016/j.fm.2016.03.007
33. Chiesa, L.M., Labella, G.F., Giorgi, A., **Panseri, S***, Pavlovic, R., Bonacci, S., Arioli, F. The occurrence of pesticides and persistent organic pollutants in Italian organic honeys from different productive areas in relation to potential environmental pollution (2016) **Chemosphere**, 154, pp. 482-490. DOI: 10.1016/j.chemosphere.2016.04.004
34. Chiesa, L.M., Labella, G.F., **Panseri, S***, Pavlovic, R., Bonacci, S., Arioli, F. Distribution of persistent organic pollutants (POPs) IN wild Bluefin tuna (*Thunnus thynnus*) from different FAO capture zones (2016) **Chemosphere**, 153, pp. 162-169. DOI: 10.1016/j.chemosphere.2016.03.010
35. Chiesa, L.M., Labella, G.F., Pasquale, E., **Panseri, S.**, Pavlovic, R., Arioli, F. Determination of Thyreostats in Bovine Urine and Thyroid Glands by HPLC-MS/MS (2016) **Chromatographia**, 79 (9-10), pp. 591-599. DOI: 10.1007/s10337-
36. Chiesa, L.M., Nobile, M., **Panseri, S.**, Biolatti, B., Cannizzo, F.T., Pavlovic, R., Arioli, F. A Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry Method for the Detection of Antimicrobial Agents from Seven Classes in Calf Milk Replacers: Validation and Application (2016) **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 64 (12), pp. 2635-2640. DOI: 10.1021/acs.jafc.6b00155
37. Chiesa, L.M., Nobile, M., Biolatti, B., Pavlovic, R., **Panseri, S.**, Cannizzo, F.T., Arioli, F. Detection of selected corticosteroids and anabolic steroids in calf milk replacers by liquid chromatography-electrospray ionisation - Tandem mass spectrometry (2016) **Food Control**, 61, pp. 196-203. DOI: 10.1016/j.foodcont.2015.09.028

38. Chiesa, L., **Panseri, S.**, Pavlovic, R., Cannizzo, F.T., Biolatti, B., Divari, S., Villa, R., Arioli, F. HPLC-ESI-MS/MS assessment of the tetrahydro-metabolites of cortisol and cortisone in bovine urine: promising markers of dexamethasone and prednisolone treatment (2016) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 33 (7), pp. 1175-1189. DOI: 10.1080/19440049.2016.1202453

2015

39. Chiesa, L., Nobile, M., **Panseri, S.**, Vigo, D., Pavlovic, R., Arioli, F. Suitability of bovine bile compared to urine for detection of free, sulfate and glucuronate boldenone, androstadienedione, cortisol, cortisone, prednisolone, prednisone and dexamethasone by LC-MS/MS (2015) **Food Chemistry**, 188, art. no. 17532, pp. 473-480. DOI: 10.1016/j.foodchem.2015.04.131
40. Chiesa, L., Nobile, M., Arioli, F., Britti, D., Trutic, N., Pavlovic, R., **Panseri, S.** Determination of veterinary antibiotics in bovine urine by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (2015) **Food Chemistry**, 185, pp. 7-15. DOI: 10.1016/j.foodchem.2015.03.098
41. Chiesa, L., Pasquale, E., **Panseri, S.**, Cannizzo, F.T., Biolatti, B., Pavlovic, R., Arioli, F. Pseudoendogenous presence of β -boldenone sulphate and glucuronide in untreated young bulls from the food chain (2015) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 32 (6), pp. 825-832. DOI: 10.1080/19440049.2015.1027965
42. Arioli, F., Pasquale, E., **Panseri, S.***, Bonizzi, L., Labella, G.F., Casati, A., Foschini, S., Chiesa, L. Pseudoendogenous origin of prednisolone in pigs from the food chain (2015) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 32 (6), pp. 833-840. DOI: 10.1080/19440049.2015.1028482
43. **Panseri, S.**, Chiesa, L.M., Biondi, P.A., Rusconi, M., Giacobbo, F., Padovani, E., Mariani, M. Irradiated ground beef patties: Dose and dose-age estimation by volatile compounds measurement (2015) **Food Control**, 50, pp. 521-529. DOI: 10.1016/j.foodcont.2014.09.044
44. **Panseri, S.**, Chiesa, L.M., Brizzolari, A., Santaniello, E., Passerò, E., Biondi, P.A. Improved determination of malonaldehyde by high-performance liquid chromatography with UV detection as 2,3-diaminonaphthalene derivative (2015) **Journal of Chromatography B: Analytical Technologies in the Biomedical and Life Sciences**, 976-977, pp. 91-95. DOI: 10.1016/j.jchromb.2014.11.017
45. Chiesa, L., Pavlovic, R., Dusi, G., Pasquale, E., Casati, A., **Panseri, S.**, Arioli, F. Determination of α - And β -boldenone sulfate, glucuronide and free forms, and androstadienedione in bovine urine using immunoaffinity columns clean-up and liquid chromatography tandem mass spectrometry analysis (2015) **Talanta**, 131, pp. 163-169. DOI: 10.1016/j.talanta.2014.07.035

2014

46. **Panseri, S.**, Chiesa, L.M., Zecconi, A., Soncini, G., De Noni, I. Determination of Volatile Organic Compounds (VOCs) from wrapping films and wrapped PDO Italian cheeses by using HS-SPME and GC/MS (2014) **Molecules**, 19 (7), pp. 8707-8724. DOI: 10.3390/molecules19078707
47. Salati, S., D'Imporzano, G., **Panseri, S.***, Pasquale, E., Adani, F. Degradation of aflatoxin B1 during anaerobic digestion and its effect on process stability (2014) **International Biodeterioration and Biodegradation**, 94, pp. 19-23. DOI: 10.1016/j.ibiod.2014.06.011
48. Chiesa, L., Nobile, M., **Panseri, S.**, Sgoifo Rossi, C.A., Pavlovic, R., Arioli, F. Detection of boldenone, its conjugates and androstadienedione, as well as five corticosteroids in bovine bile through a unique immunoaffinity column clean-up and two validated liquid chromatography-tandem mass spectrometry analyses (2014) **Analytica Chimica Acta**, 852, pp. 137-145. DOI: 10.1016/j.aca.2014.09.002
49. Chiesa, L., Pavlovic, R., Fidani, M., **Panseri, S.**, Pasquale, E., Casati, A., Arioli, F. The presence of prednisolone in complementary feedstuffs for bovine husbandry (2014) **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 94 (11), pp. 2331-2337. DOI: 10.1002/jsfa.6568
50. **Panseri, S.**, Catalano, A., Giorgi, A., Arioli, F., Procopio, A., Britti, D., Chiesa, L.M. Occurrence of pesticide residues in Italian honey from different areas in relation to its potential contamination sources (2014) **Food Control**, 38 (1), pp. 150-156. DOI: 10.1016/j.foodcont.2013.10.024

51. Kocic, G., Pavlovic, R., Nikolic, G., Veljkovic, A., **Panseri, S.**, Chiesa, L.M., Andjelkovic, T., Jevtovic-Stoimenov, T., Sokolovic, D., Cvetkovic, T., Stojanovic, S., Kocic, H., Nikolic, R. Effect of commercial or depurinated milk on rat liver growth-regulatory kinases, nuclear factor-kappa B, and endonuclease in experimental hyperuricemia: Comparison with allopurinol therapy (2014) **Journal of Dairy Science**, 97 (7), pp. 4029-4042. DOI: 10.3168/jds.2013-7416

2013

52. Comi, G., Chiesa, L., **Panseri, S.**, Orlic, S., Iacumin, L. Evaluation of different methods to prevent *Penicillium nordicum* growth on and ochratoxin A production in country-style sausages (2013) **World Mycotoxin Journal**, 6 (4), pp. 411-418. DOI: 10.3920/WMJ2013.1548
53. **Sara, P.**, Giuliana, D., Michele, P., Maurizio, C., Luca, C., Fabrizio, A. Effect of veterinary antibiotics on biogas and bio-methane production (2013) **International Biodeterioration and Biodegradation**, 85, pp. 205-209. DOI: 10.1016/j.ibiod.2013.07.010
54. **Panseri, S.**, Manzo, A., Chiesa, L.M., Giorgi, A. Melissopalynological and volatile compounds analysis of buckwheat honey from different geographical origins and their role in botanical determination (2013) **Journal of Chemistry**, art. no. 904202, . DOI: 10.1155/2013/904202
55. Morán, L., Giráldez, F.J., **Panseri, S.**, Aldai, N., Jordán, M.J., Chiesa, L.M., Andrés, S. Effect of dietary carnosic acid on the fatty acid profile and flavour stability of meat from fattening lambs (2013) **Food Chemistry**, 138 (4), pp. 2407-2414. DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.12.033
56. Pavlovic, R., Cannizzo, F.T., **Panseri, S.**, Biolatti, B., Trutic, N., Biondi, P.A., Chiesa, L. Tetrahydro-metabolites of cortisol and cortisone in bovine urine evaluated by HPLC-ESI-mass spectrometry (2013) **Journal of Steroid Biochemistry and Molecular Biology**, 135 (1), pp. 30-35. DOI: 10.1016/j.jsbmb.2012.12.015

2012

57. Soncin, S., **Panseri, S.**, Rusconi, M., Mariani, M., Chiesa, L.M., Biondi, P.A. Improved determination of 2-dodecylcyclobutanone in irradiated ground beef patties by gas-chromatography-mass-spectrometry (GC/MS) coupled with solid-phase microextraction (SPME) technique (2012) **Food Chemistry**, 134 (1), pp. 440-444. DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.02.089
58. Pavlovic, R., Chiesa, L., Soncin, S., **Panseri, S.**, Cannizzo, F.T., Biolatti, B., Biondi, P.A. Determination of cortisol, cortisone, prednisolone and prednisone in bovine urine by liquid chromatography-electrospray ionisation single quadrupole mass spectrometry (2012) **Journal of Liquid Chromatography and Related Technologies**, 35 (3), pp. 444-457. DOI: 10.1080/10826076.2011.601496

2011

59. Valnegri, L., **Panseri, S.**, Franzoni, M., Antoniazzi, V., Soncin, S., Soncini, G., Chiesa, L.M. Chemical composition, fatty acids profile and food safety criteria to characterise an artisanal Italian mountain cheese from goats grazing on pastures (2011) **Milchwissenschaft**, 66 (3), pp. 286-289.
60. **Panseri, S.**, Soncin, S., Chiesa, L.M., Biondi, P.A. A headspace solid-phase microextraction gas-chromatographic mass-spectrometric method (HS-SPME-GC/MS) to quantify hexanal in butter during storage as marker of lipid oxidation (2011) **Food Chemistry**, 127 (2), pp. 886-889. DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.12.150

2010

61. Chiesa, L.M., **Panseri, S.**, Soncin, S., Vallone, L., Dragoni, I. Determination of styrene content in Gorgonzola PDO cheese by headspace solid phase micro-extraction (HS-SPME) and gas-chromatography mass-spectrometry (GC-MS) (2010) **Veterinary Research Communications**, 34 (SUPPL.1), pp. S167-S170. DOI: 10.1007/s11259-010-9375-4

2009

62. **Panseri, S.**, Chiesa, L.M., Biondi, P.A., Cantoni, C. Head Space-Solid Phase Microextraction for characterization of volatile compounds and microbiological parameters in milk tainted with off-flavour (2009) **Milchwissenschaft**, 64 (4), pp. 372-375.

63. **Panseri, S.**, Moretti, V.M., Mentasti, T., Bellagamba, F., Valfré, F. Aroma compounds from Bitto cheese by simultaneous distillation extraction and gas-chromatographic mass spectrometric profiling (2009) **Milchwissenschaft**, 64 (3), pp. 276-280.
64. Soncin, S., Chiesa, L.M., **Panseri, S.**, Biondi, P., Cantoni, C. Determination of volatile compounds of precooked prawn (*Penaeus vannamei*) and cultured gilthead sea bream (*Sparus aurata*) stored in ice as possible spoilage markers using solid phase microextraction and gas chromatography/mass spectrometry (2009) **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 89 (3), pp. 436-442. DOI: 10.1002/jsfa.3466

2008

65. Chiesa, L.M., Soncin, S., **Panseri, S.**, Cantoni, C. Release of ethylbenzene and styrene from plastic cheese containers (2008) **Veterinary Research Communications**, 32 (SUPPL. 1), pp. S319-S321. DOI: 10.1007/s11259-008-9138-7
66. **Panseri, S.**, Giani, I., Mentasti, T., Bellagamba, F., Caprino, F., Moretti, V.M. Determination of flavour compounds in a mountain cheese by headspace sorptive extraction-thermal desorption-capillary gas chromatography-mass spectrometry (2008) **LWT - Food Science and Technology**, 41 (2), pp. 185-192. DOI: 10.1016/j.lwt.2007.02.011

2005

67. Turchini, G.M., Mentasti, T., Caprino, F., Giani, I., **Panseri, S.**, Bellagamba, F., Moretti, V.M., Valfré, F. The relative absorption of fatty acids in brown trout (*Salmo trutta*) fed a commercial extruded pellet coated with different lipid sources (2005) **Italian Journal of Animal Science**, 4 (3), pp. 241-252.
68. Pastorelli, G., Moretti, V.M., Macchioni, P., Lo Fiego, D.P., Santoro, P., **Panseri, S.**, Rossi, R., Corino, C. Influence of dietary conjugated linoleic acid on the fatty acid composition and volatile compounds profile of heavy pig loin muscle (2005) **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 85 (13), pp. 2227-2234. DOI: 10.1002/jsfa.2241
69. Giani, I., Moretti, V.M., Caprino, F., Bellagamba, F., Mentasti, T., **Panseri, S.**, Malandra, R., Valfré, F. Use of compositional analysis to distinguish farmed and wild gilthead seabream (*Sparus aurata*) (2005) **Italian Journal of Animal Science**, 4, pp. 609-611. DOI: 10.4081/ijas.2005.2s.609
70. Moretti, V.M., Madonia, G., Diaferia, C., Mentasti, T., Paleari, M.A., **Panseri, S.**, Pirone, G., Gandini, G. Chemical and microbiological parameters and sensory attributes of a typical Sicilian salami ripened in different conditions (2004) **Meat Science**, 66 (4), pp. 845-854. DOI: 10.1016/j.meatsci.2003.08.006

2004

71. Turchini, G.M., Mentasti, T., Caprino, F., **Panseri, S.**, Moretti, V.M., Valfré, F. Effects of dietary lipid sources on flavour volatile compounds of brown trout (*Salmo trutta* L.) fillet (2004) **Journal of Applied Ichthyology**, 20 (1), pp. 71-75. DOI: 10.1046/j.0175-8659.2003.00522.x
72. Bellagamba, F., Valfré, F., **Panseri, S.**, Moretti, V.M. Polymerase chain reaction-based analysis to detect terrestrial animal protein in fish meal (2003) **Journal of Food Protection**, 66 (4), pp. 682-685. DOI: 10.4315/0362-028X-66.4.682

Capitoli libri - Application Note

73. **S. Panseri**, P. Biondi, D. Vigo, R. Communod, L. Chiesa (2013). Occurrence of Organochlorine Pesticides Residues in Animal Feed and Fatty Bovine Tissue. In: (a cura di): I. Muzzalupo, **Food industry**. p. 261-283, Rijeca: InTech, ISBN: 9789535109112, doi: 10.5772/54182 – **Book Chapter**
74. Fabrizio Galbiati, Luca Chiesa, Giuseppe Labella, Radmila Pavlovic, **Sara Panseri**, Francesco Arioli. Determination of Persistent Organic Pollutants in Fish Tissues by Accelerated Solvent Extraction and GC-MS/MS (2016) **Thermo Scientific Customer Application Note 122**.
75. Fabrizio Galbiati Luca Chiesa; Giuseppe Labella; Annamaria Giorgi; **Sara Panseri**; Radmila Pavlovic; Sonia Bonacci; Francesco Arioli Determination of Pesticides and Persistent Organic Pollutants in Organic Honey by Accelerated Solvent Extraction and GC-MS/MS (2016) **Thermo Scientific Customer Application Note 123**.
76. **S. Panseri**, J.M. Moreno-Rojas, V. Ladroue, C. Guillou, S. Soncin, P.A. Biondi, C. Cantoni & L. M. Chiesa. (2010) A Tentative Authentication of Parma Dry-Cured Ham using Stable Isotope Ratio Analyses Volatile Compounds and Fatty Acids Profile, **Industry Application www.sge.com**

Publicazioni Nazionali

2014

77. R. Carrara, B. Bosatra, **S. Panseri**, L. Alboni, A. Ghizzinardi, L. Chiesa. Valorizzazione del quarto anteriore di bovino adulto per la produzione di un "prosciutto cotto". **EUROCARNI 3-2014** pag.63-66

2012

78. **S. Panseri**, L.M. Chiesa, G. Toffoletto, E.C. Beltrami, C. Cantoni "Indicatori qualitativi per il riconoscimento e la caratterizzazione del salame Milano". **INGREDIENTI ALIMENTARI-Gen/Feb.** Anno 11, 60 (2012) 6-17

2010

79. **S. Panseri**, L.M. Chiesa, S. Soncin, L. Vallone, I. Dragoni (2010). Determinazione del contenuto di stirene in formaggio Gorgonzola DOP. **Qualità e sicurezza alimentare**, vol. 2, p. 37-39, ISSN: 2038-9760

2009

80. G. Comi, L. Iacumin, L. Provana, S. Panseri, L.M. Chiesa (2009). Alterazioni microbiche in salami artigianali friulani=A case of microbial spoilage of traditional dry sausages of Friuli region. **Industrie Alimentari**, vol. 48, p. 35-43, ISSN: 0019-901X
81. C. Cantoni, S. Panseri, M.A. Marzano, L. Chiesa (2009). Difetti e alterazioni delle carni salate bovine ed essiccate. **Ingegneria Alimentare. Le Carni**, vol. 6, p. 35-41, ISSN: 1825-9758
82. L. Iacumin, D. Boscolo, L. Chiesa, **S. Panseri**, C. E. M. Bernardi, S. Leccone, G. Comi (2009). "Qualità sanitaria e caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche del formaggio "Magagna " **Qualità e sicurezza alimentare-** 40-51
83. **S. Panseri**, S. Soncin, L.M. Chiesa, C. Cantoni "Il *flavour* del Taleggio" **CASEUS** - anno XIV n.°2-marzo/aprile (2009)
84. Comi G, Iacumin L, Provana L, Panseri S, Chiesa L M (2009). A case of microbial spoilage of traditional dry sausages of Friuli region [Alterazioni microbiche in salami artigianali friulani **Industrie Alimentari**, vol. 48, p. 35-43, ISSN: 0019-901X

2008

85. **S. Panseri**, L.M. Chiesa, L. Valnegri, S. Milesi, M. Franzoni, G. Soncini (2008). Alterazione da *Penicillium echinulatum* in taleggio DOP : caratterizzazione dei composti volatili. **Industrie Alimentari**, vol. 47, p. 1205-1217, ISSN: 0019-901X
86. S. Pirani, L.M. Chiesa, **S. Panseri** (2008). La composizione chimica del prosciutto crudo "Il Botto". **INGEGNERIA ALIMENTARE. LE CARNI**, vol. 2008, p. 39-40, ISSN: 1825-9758
87. **Panseri, S.**, Chiesa, L.M., Valnegri, L., Milesi, S., Franzoni, M., Soncini, G. Spoilage by *Penicillium echinulatum* in Taleggio cheese: Volatile organic compounds characterization [Alterazione da *Penicillium echinulatum* in Taleggio dop: caratterizzazione dei composti volatili] (2008) **Industrie Alimentari**, 47 (486), pp. 1205-1211+1217.
88. Cantoni, C., Pirani, S., **Panseri, S.**, Chiesa, L.M. Biocide activity of ozone (O3) against insect *Piophilidae* casei [Attività biocida dell'ozono nei confronti di *Piophilidae* casei] (2008) **Industrie Alimentari**, 47 (483), pp. 861-865.
89. Cantoni, C., Milesi, S., **Panseri, S.**, Colombo, F., Chiesa, L. Considerations on bacteria which are responsible for odorous defects of dry hams [Considerazioni sui batteri alteranti i prosciutti crudi] (2008) **Industrie Alimentari**, 47 (486), pp. 1212-1217.
90. C. Cantoni, S. Milesi, **S. Panseri**, L.M. Chiesa (2008). An overview of the presence of Ochratoxin A in salami and other cured meat in Northern Italy. **Ingegneria Alimentare. International**, vol. 4, p. 35-37
91. C. Cantoni, S. Pirani, **S. Panseri**, L.M. Chiesa (2008). Attività biocida dell'ozono nei confronti di *Piophilidae* casei. **Industrie Alimentari**, vol. 47, p. 861-865, ISSN: 0019-901X
92. C. Cantoni, **S. Panseri**, S. Milesi (2008). *B. cereus* e *B. thuringiensis* e loro produzione di sostanze organiche volatili (vocs). **Archivio Veterinario Italiano**, vol. 59, p. 55-61, ISSN: 0004-0479
93. **Panseri S**, Chiesa L M, . A M Cantamessa, Cantoni C (2008). Caratterizzare i caprini di Montevicchia . **Il Latte**, p. 76-81, ISSN: 0392-6060
94. C. Cantoni, **S. Panseri**, S. Milesi (2008). Composti volatili di *Penicillium* spp. responsabili dell'odore di "terra". **Industrie Alimentari**, vol. 47, p. 1093-1096, ISSN: 0019-901X

95. C. Cantoni, L.M. Chiesa, **S. Panseri**, S. Milesi (2008). Difetto di vena femorale del prosciutto e presenza di sostanze organiche volatili. **Ingegneria Alimentare. Le Carni**, vol. 5, p. 35-38, ISSN: 1825-9758
96. S. Milesi, **S. Panseri**, L.M. Chiesa (2008). Effetto del metabisolfito di sodio sulla popolazione batterica e sulla frazione aromatica di salami. **Archivio Veterinario Italiano**, vol. 59, p. 75-81, ISSN: 0004-0
97. S.Milesi, C. Cantoni, **S. Panseri**, F. Colombo, L.M. Chiesa (2008). Enterobacteriaceae e rigonfiamento di confezioni di carne refrigerate sottovuoto. **Ingegneria Alimentare. Le Carni**, vol. 5, p. 39-43, ISSN: 1825-9758
98. S. Milesi, **S. Panseri**, S. Pirani, L.M. Chiesa (2008). Flora microbica responsabile di "difetto di vena" riscontrabile in prosciutti crudi pesanti. **Atti Della Società Italiana Delle Scienze Veterinarie**, vol. 62, p. 389-390, ISSN: 1825-4454
99. G. Soncini, S. Milesi, S. Panseri, C. Cantoni (2008). Hafnia alvei e Yersinia enterocolitica in manzo confezionato sottovuoto. **Atti Della Società Italiana Delle Scienze Veterinarie**, vol. 62, p. 401-402, ISSN: 1825-4454
100. S. Pirani, L.M. Chiesa, S. Panseri (2008). La composizione chimica del prosciutto crudo "Il Botto". **Ingegneria Alimentare. Le Carni**, vol. 2008, p. 39-40, ISSN: 1825-9758
101. C. Cantoni, S. Panseri, S. Milesi, L.M. Chiesa (2008). Panoramica sulla presenza di ocratossina A in salumi del Nord Italia. **Ingegneria Alimentare. Le Carni**, vol. 5, p. 50-52, ISSN: 1825-9758
102. C. Cantoni, S. Pirani, S. Panseri (2008). Ruolo degli acari nel difetto di vena dei prosciutti crudi. **Ingegneria Alimentare. Le Carni**, vol. 5, p. 30-31, ISSN: 1825-9758

2007

103. **Panseri S**, Chiesa L M, Cantoni C (2007). Composti volatili della mortadella. **Archivio Veterinario Italiano**, vol. 58, p. 117-125, ISSN: 0004-0479
104. C.Cantoni **S.Panseri**, L.M.Chiesa " Produzione di CS₂ (carbendisolfuro) da microrganismi" **INDUSTRIE ALIMENTARI-XLVI (2007)** ottobre 1021-1023
105. **S.Panseri**, L.M.Chiesa, C.Cantoni " Sostanze organiche volatili aromatiche di formaggi della Valtrompia" **ARCHIVIO VETERINARIO ITALIANO** vol. 58 n. 3 (2007) 75-87
106. C.Cantoni, L.M.Chiesa, **S. Panseri**, E.Bisacco " Presenza di ocratossina A sulla superficie esterna di prodotti carnei stagionati". **INGEGNERIA ALIMENTARI-** anno 4-numero 15 (**2007**) 59-61
107. Cantoni C, **Panseri S**, Milesi S, Chiesa L M (2007). Composti volatili solforati di origine non batterica in salumi stagionati. **Archivio Veterinario Italiano**, vol. 58:5/6, p. 127-131, ISSN: 0004-0479
108. Cantoni C, Bernardi C E M, **Panseri S**, Chiesa L M (2007). Importazione di trippa congelata e metodi per distinguere la trippa semicotta dalla cotta. **Ingegneria Alimentare. Le Carni**, vol. 4:16, p. 37-42, ISSN: 1825-9758
109. **Panseri S**, Chiesa L M, Biondi P A, Soncini G (2007). HS-SPME characterization of volatile compounds in milk tainted with off-flavor. **ARCHIVIO VETERINARIO ITALIANO**, vol. 8:4, p. 111-116, ISSN: 0004-0479
110. **Panseri S**, Milesi S, Chiesa L M, Cantoni C. (2007). Rigonfiamento e alterazione di fette d'ananas conservate in imballaggio plastico. **Archivio Veterinario Italiano**, vol. 58:3, p. 89-93, ISSN: 0004-0479

2005

111. Giani, I., Caprino, F., **Panseri, S.**, Mentasti, T., Bellagamba, F., Moretti, V.M., Valfrè, F., Malandra, R. Farmed and wild gilthead seabream: Chemical characteristics, nutritional properties and useful markers to identify their origin and method of production [Riconoscimento dell'origine e del metodo di produzione delle Orate selvagge e di allevamento] (2005) **Industrie Alimentari**, 44 (449), pp. 739-752+757.
112. Giani I, Caprino F, **Panseri S**, Mentasti T, Bellagamba F, Moretti V M, Valfrè F, Malandra R (2005). Riconoscimento dell'origine del metodo di produzione delle orate selvagge e di allevamento. **INDUSTRIE ALIMENTARI**, vol. 44:449, p. 739-753, ISSN: 0019-901X

- ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Ha partecipato in qualità di **relatore, membro organizzatore o moderatore** dei seguenti convegni Internazionali

1. **Speaker invitation: World Summit** on Advancement in Food Science and Technology”- FSciT-2019 - Title: Antibiotics in food of animal origin: their role and distribution among food chain and relevance of analytical controls for food inspection”, 12-13-11-**2019**, Valencia, Spain
2. **Speaker invitation:: International Conference** on Food Science and Nutrition -: Potential use of bioplastic material for meat packaging - October 23-25, **2019** , Rome, Italy
3. **Organizing Committee Member - 10th Edition of International Conference on Food Safety And Regulatory Measures** - 23-24 May **2019** – Zurich – topics: Food Safety - Food Safety Laws and Regulations - Risk Analysis and Management - Food Preservation and Quality Standard - Food Safety in Retail Foods - Food Contamination and Adulteration (www.foodsafety-hygiene.euroscicon.com).
4. **Food and Environmental - international congress** – titolo: Sicurezza alimentare ed autenticità dei cibi “ titolo: Monitoraggio di contaminanti nel miele biologico” – 23 Giugno **2016** – Bologna
5. **Convegno internazionale** Effect of the storage temperature on volatile organic compounds and aroma profile of Robiniapseudoacacia honey. In: The **7th European Conference of Apidology**. p. 207-208, Cluj-Napoca:Editura Academic Pres, ISBN: 9789737445360, Cluj-Napoca, **2016**
6. **Convegno internazionale:** Determination of Pesticides and Persistent Organic Pollutants in Italian Organic Honeys with Accelerated Solvent Extraction and Gc-Ms/Ms. **International Symposium On Environmental Analytical Chemistry** (ISEAC). Iseac 39 | Hamburg, July 19 - 22, **2016**
7. **Salone Internazionale Della Ricerca**, Innovazione e Sicurezza Alimentare per il Ciclo “Nutrire il Pianeta – Ottobre **2014** – “Presentazione di un case report – filiera prodotti apistici: gelatina reale”
8. **Convegno internazionale** :Panseri S., Martino P. A., Arioli F., Zecconi A., Chiesa L. M **2014** Use Of Biodegradable Material For Red Meat Packaging During Shelf-Life, **Effost International Conference** | 7th International Food Factory For The Future Conference, 25-28 November 2014, Uppsala Konsert And Kongress, Uppsala, Sweden
9. **3° Simposio Mondiale di Apicoltura Biologica** : titolo relazione: Panseri S., Arioli F., Giorgi A., Zecconi A., Chiesa L.M. 2014 Pesticide Residues In Italian Honey From Different Areas In Relation To Its Potential Contamination Sources, 3° Simposio Di Apicoltura Biologica **Apimondia –“Apibio”**- Castel San Pietro Terme (Bo), 4-7 Marzo **2014**.
10. **Convegno internazionale** – titolo: A tentative authentication of parma dry-cured ham using stable isotope ratio analyses, volatile compounds and fatty acids profile In: Proceedings 7th Euro Fed Lipid Congress, "Lipids, Fats and Oils: From Knowledge to Application. (short presentation) – Graz (Austria) 17-21 October **2009**.
11. **Convegno internazionale: Fats and Lipids: From Science to Applications Congress**, Gothenburg, 16-19 September **2007**- titolo: Determination of Hexanal, a marker of Lipid Oxidation in Butter by automated Headspace solid-phase Microextraction (HS-SPME) and gas Chromatography-mass Spectrometry (GC-MS) . dal 16-09-2007 al 19-09-2007 (short presentation)
12. **Convegno internazionale:** Euro Analysis 2009 - Innsbruck, Austria – titolo: Chemical and Microbiological Characterization of Typical East Piemont (Italy) Salami”. Euro Analysis 2009- Innsbruck, Austria – 6-10 Sep **2009**
13. **Invited speaker 1st World Meat Conference** - 19-22 **Settembre 2008** - Rome- Nutrition quality of Piemontese beef - Oral Presentation

Ha partecipato inoltre ai seguenti **convegni internazionali** con contributi pubblicati in atti dei convegni:

1. **Sara Panseri**, Maria Nobile, Claudia Balzaretti, Sabrina Ratti, Francesco Arioli, Luca Chiesa Perfluoroalkyl acids and sulfonates distribution in eel samples of Lake Garda by HPLC-HRMSOrbitrap 31st EFFoST International Conference 2017 Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society 13-16 November 2017 | Melia Sitges, Sitges, Spain
2. **Panseri S**, Zecconi A, Chiesa L. M. Nutritional properties of Piemontese Italian beef breed 28th EFFoST International Conference | **7th International Food Factory for the Future Conference** 25-28 November **2014**, Uppsala Konsert and Kongress, Uppsala, Sweden

3. **Panseri S**, Bonacci S., Procopio A., Britti D., Zecconi Aa , Chiesa L. M.. Tentative authentication of italian prosciutto using nir spectroscopy combined with chemometrics Innovations in attractive and sustainable food for health 28th **EFFoST International Conference** | 7th International Food Factory for the Future Conference 25-28 November **2014**, Uppsala Konsert and Kongress, Uppsala, Sweden
4. **S. Panseri**, J.M. Moreno-Rojas, V. Ladroue, C. Guillou, , S.Soncin, P.A. Biondi, C.Cantoni L. M. Chiesa "A Tentative Authentication Of Parma Dry-Cured Ham Using Stable Isotope Ratio Analyses, Volatile Compounds And Fatty Acids Profile " Proceedings **7th Euro Fed Lipid Congress**, "Lipids, Fats And Oils: From Knowledge To Application", 18-21-October **2009**, Graz, Austria
5. V. Gianotti, E. Robotti, M. Benzi, **S. Panseri**, E. Mazzucco, P. Frascarolo, M. Oddone, M.Baldizzone, F. Gosetti, L. Chiesa, E. Marengo, M.C. Gennaro."Chemical And Microbiological Characterization Of Typical East Piedmont (Italy) Salami".Proceedings Of **Euro Analysis 2009**- Innsbruck, Austria – 10 Sep **2009**
6. **Panseri S**, Mentasti T, Chiesa L M, Biondi P A, Cantoni C (2007). Determination Of Hexanal, A Marker Of Lipid Oxidation In Butter By Automated Headspace Solid-Phase Microextraction (Hs-Spme) And Gas Chromatography-Mass Spectrometry (Gc-Ms) . In: **Euro Fed Lipid Congress Oils, Fats And Lipids: From Science To Applications**. Gothenburg, 16-19 September **2007**
7. Moretti V M, Giani I, Mentasti T, Busetto M L, **Panseri S**, Bellagamba F, Malandra R, Valfrè F (2006). Quality Characterization of Mussels Mytilus Galloprovincialis Reared In Italy: A Preliminary Study. In: **Aqua 2006** . Firenze, **2006**
8. Cattaneo D, Rossi R, **Panseri S**, Savoini G, Agazzi A, Moretti V M (2006). Temporal Changes In Milk Cla Content And Aroma Compound Profile In Two Breeds Of Dairy Goats (Brown Alpine And Saanen). In: In: **4. Euro Fed Lipid Congress : Workshop "Rumen Biohydrogenation"** . Madrid, 1-4 October **2006**
9. Moretti V M, **Panseri S**, Mentasti T, Giani I, Turchini G M, Bellagamba F, Caprino F, Paleari M A, Cerolini S, Zaniboni L, Busetto M L, Valfrè F (2005). Fatty Acids Profiles Of Food Of Animal Origin As Affected By Current Changes . In: **European Symposium On Dietary Fatty Acids And Health** . Frankfurt Am Main, **2005**
10. **Panseri S**, Giani I, Mentasti T, Valfrè F, Moretti V M (2004). Isolation Of Terpenes And Aroma Compounds In Mountain Herbs And Typical Italian Goat Cheese By Sbsc And Td-Gc-Msd. In: **Idf Symposium On Cheese : Ripening, Characterization & Technology**. P. 60, Isbn: 80-86257-35-5, Prague Czech Republic, March 21-25 **2004**
11. Giani I, Mentasti T, **Panseri S**, Malandra R, Valfrè F, Moretti V M (2003). Fillet Chemical Characterization Of Wild And Farmed Gilthead Seabream From Different Mediterranean Countries. In: **Fish Farming In Mediterranean Europe : Quality For Developing Markets** . P. 92, Verona, 15-16 Ottobre **2003**

Ha partecipato in qualità di **relatore, membro organizzatore o moderatore** dei seguenti convegni Nazionali

1. **Membro organizzatore**: Workshop: titolo - Antibiotici nel settore lattiero-caseario:dalla gestione di impiego ai problemi tecnologici di filiera – (FNOVI) – 14 Novembre 2019 - **Torino**
2. **Convegno**: Prevenzione Dell'uso Di Promotori Della Crescita In Zootecnia, Stato dell'arte in Italia ed Europa, Cuneo : dal 01-03-**2019**
3. **Moderatore su invito – Convegno**: "Reg. CE 2017/625 del 15/03/2017 – Quali innovazione e applicabilità?" Alessandria – 29 giugno **2018**
4. **Convegno** -titolo- La sicurezza alimentare quale fondamento moderno nel concetto "one health": gli interferenti endocrini e contaminanti nelle filiere di origine animale - Bologna 30-10-**2018**
5. **Convegno** – titolo: Presenza di sostanze perfluoroalchiliche in campioni di anguilla (anguilla anguilla) mediante hplc-hrms orbitrap XXVII Convegno Nazionale AIVI Perugia 13-14-15 Settembre **2017**
6. **Convegno** "Salute Del Suolo, Salute Dell'uomo, Mangiamo Sano.. "Utilizzo di farmaci e residui alimentari nella carne (ormoni, antibiotici,) ed effetti sulla salute" - 20/5/17 Busto Arsizio
7. **Convegno**: Shelf-Life Degli Alimenti Confezionati: Aspetti Predittivi E Di Packaging "Imballaggi biodegradabili e shelf-life: esempio applicativo, Verona, 27-10 **2016**

8. **Convegno:** Strumentazioni innovative a supporto della ricerca nazionale: titolo Monitoraggio di contaminanti nelle filiere di alimenti di origine animale, Milano, 13/12 **2016**
9. **Convegno nazionale** spazio nutrizione La filiera della sana nutrizione LA FILIERA DEL BIOLOGICO La carne biologica: una nuova opportunità, Mico, Milano, 5-7/05 **2016**
10. **Convegno Nazionale** AIVI: La gestione della sicurezza alimentare e i controlli ufficiali: nuovi approcci e tendenze in ambito nazionale e comunitario-titolo:Presenza di pesticidi ed inquinanti organici persistenti in mieli biologici italiani di diverse aree produttive in relazione alla potenziale fonte di inquinamento. 14-16-09 **2016**
11. **Convegno:** CIME A MILANO: Tre Giorni Di Appuntamenti e Incontri Per Scoprire La Montagna: titolo: qualità sicurezza e tipicità delle produzioni lattiero casearie di montagna 3-5/11 **2016**
12. **Convegno Expo – Biodiversity Park** titolo: Sicurezza alimentare nelle filiere delle carni biologiche e valori nutrizionali” – 18 Settembre **2015**
13. **Convegno Expo – Padiglione Italia** “ titolo: – L’ambiente e la qualità’ del cibo come fattore chiave nella logica «from farm to fork» - 27-28 giugno **2015**
14. **Convegno** “Residui nella filiera del bovino da carne ed efficacia dei principali metodi analitici di riferimento (ufficiali e non)” al corso “Contaminanti chimici e residui negli alimenti dal campo al packaging: i rischi nei prodotti di origine animale, nei loro derivati e negli oli”; Ordine dei tecnologi Alimentari Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria, Liguria e Lombardia - SSICA, Milano-1/10/2015
15. **Convegno: V Convegno** Nazionale Nutrizione O.N.G Alimentazione come prevenzione: titolo Qualità, Ambiente e Nutrizione. Roma 16-17-5 **2014**
16. **Convegno:** Giornata Mondiale Dell'alimentazione Cibo Sicuro E Sicurezza Del Cibo. La Tradizione E L'innovazione Italiana Verso Expo 2015 - Sicuro E Sicurezza Del Cibo. La Tradizione E L'innovazione Italiana Verso Expo 2015 - Il concetto di sostenibilità attraverso shelf-life e packaging degli alimenti-16 **Ottobre 2013**
17. **Convegno –** Titolo: Occurrence of Organochlorine Pesticides In Bovine Food Chain LXVII Convegno Nazionale Società Italiana delle Scienze Veterinarie SISVET , Brescia 17-19 Settembre, **2013**
18. **Convegno -** Shelf Life Degli Alimenti Di Origine Animale- Gruppo Scientifico Italiano Studi e Ricerche (GSISR) Valutazione della shelf life di carne di razza Piemontese: ruolo degli imballaggi biodegradabili-Milano 23 **Ottobre 2012**
19. **Convegno:** Pesticidi nella carne bovina: il rischio nella filiera Università degli Studi “Magna Græcia” di Catanzaro Dipartimento di Scienze della Salute - Settembre **2012**
20. **Convegno:** Istituto Internazionale Di Ricerca "Sanificazione Nell'industria Alimentare"- Titolo “Comprendere e valutare l'efficacia delle operazioni di sanificazione e sicurezza alimentare” 17/18 Aprile **2012**
21. **Convegno:** Contaminanti chimici degli alimenti: quali fonti, come trovarli, come evitarli-Determinazione dei pesticidi organoclorurati nelle filiere della carne bovina e del miele - 11 Ottobre 2012, Milano-con editoriale monografico
22. **Convegno:** La ricerca scientifica e la valorizzazione del latte e dei derivati – Titolo:Il confezionamento dei formaggi in pellicole estensibili : aspetti qualitativi e fenomeni di migrazione. In: Torino, **2010**
23. **Convegno:** Produrre Alimenti Sicuri: Ruolo Del Laboratorio Di Analisi (AICQ Triveneta, Confindustria venezia, AITA) - Migrazione di composti volatili da imballaggi destinati al confezionamento di alimenti di origine animale: aspetti analitici ed applicativi Aprile **2010**
24. **Convegno:** Mercato Agroalimentare : Normative, Soluzioni analitiche e nuove tecnologie MIPAAF Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela Della Qualità e Repressione Frodi Dei Prodotti Agro-Alimentari – Laboratorio di Catania – “Indicatori chimici della shelf-life per gli alimenti di origine animale” Aprile **2010**
25. **Convegno:** “Determinazione del contenuto di stirene in formaggio gorgonzola dop mediante microestrazione in fase solida dello spazio di testa (hs-spme) e gas-cromatografia-spettrometria di massa (gc-ms) Lxiii Convegno Nazionale Sisvet Udine, 16-18 Settembre **2009**
26. **Convegno –** titolo : “Identificazione del trattamento con cloro di prodotti alimentari di origine animale” **Ciseta 8°** Convegno Italiano di Scienze e Tecnologie degli Alimenti Fiera Milano-Rho- 7-8 maggio **2007**

27. **Convegno** – titolo: “Caratterizzazione del taleggio mediante analisi delle sostanze volatili” **Ciseta 8° Convegno** Italiano di Scienze e Tecnologie degli Alimenti Fiera Milano-Rho- 7-8 maggio **2007**
28. **Convegno** – titolo: “ Parametri chimici e microbiologici di conservabilità di salsiccia fresca tradizionale e conservata in atmosfera modificata: studio preliminare.” Atti dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti XVII Convegno **AIVI-** Cesenatico, 14-16 giugno **2007**, 138-142
29. **Convegno** – titolo "Rilascio di etilbenzene e stirene da contenitori di plastica" LXI Convegno Nazionale **Sisvet** Salsomaggiore Terme, 26-29 Settembre **2007**

Ha partecipato in qualità di **relatore, membro organizzatore/coordinatore** delle seguenti **giornate**:

- **Coordinamento e relatore:** Seminario di aggiornamento tecnico e professionale per le aziende realizzato ai sensi del Reg CE 1308/2013 Regione Lombardia – con Apas Sondrio, titolo: I rischi per il miele ai fini della sicurezza alimentare, 10-02- **2017**
- **Coordinamento e relatore:** Seminario "I rischi di contaminazione del miele e prodotti apistici" Edolo 16-03-**2017** (validati dall'Ateneo per attività di terza missione)
- **Coordinatore giornata del FOCUS GROUP ECCELLENZE DELL' ALTO OLTREPÒ** 22 FEBBRAIO 2017: problematiche e potenzialità delle filiere di origine animale, Varzi, 22-02-**2017**
- **Coordinamento e relatore:** 1° edizione Seminario: “KILOMETROZERO” Fiera mercato dei prodotti agricoli locali, Edolo, 14-10 **2012** (validati dall'Ateneo per attività di terza missione)
- **Coordinamento e relatore:** Seminario Il miele dell'arco alpino: caratteristiche qualitative e di sicurezza alimentare delle produzioni biologiche e convenzionali, Edolo, 23-11 **2012** (validati dall'Ateneo per attività di terza missione)

- DIREZIONE O PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE, COLLANE EDITORIALI, ENCICLOPEDIA E TRATTATI DI RICONOSCIUTO PRESTIGIO

E' nell' Editorial board e Assistant editor delle seguenti riviste indicizzate con impact factor:

- **Editorial Board Member (dal 07-11-2016 – in corso): Journal of Food Quality - Impact Factor: 1.360** ISI Journal Citation Reports © Ranking: 2018: 89/124 (Food Science & Technology). Journal of Food Quality is a peer-reviewed, Open Access journal that publishes original research articles as well as review articles related to all aspects of food quality characteristics acceptable to consumers. **Published member profile:** research interests are oriented towards the detection of molecules of interest for food of animal origin in order to make application lines of research in the field of food safety in conformity ' with current EU regulations. Support of the inspection and certification of food of animal origin, risk analysis, traceability, applied to food production.

- **Editorial Board Member (dal 24-09-2016 - in corso): Foods** (ISSN 2304-8158) **Impact Factor: 3.011** ISI Journal Citation Reports © Ranking: 2018. It is an international, peer-reviewed scientific open access journal, which provides an advanced forum for studies related to all aspects of food research. It publishes reviews, regular research papers and short communications.(food security and safety, food sciences and technology). **Published member profile:** Food safety; Relations between production and processing for the development of healthier foods of animal origin according to European legislations; traceability of food of animal origin; shelf-life and sensory properties; food packaging; quantitative risk assessment; food authenticity.

- **Assistant Editor (4-02-2019 - in corso): International Journal of Food Science & Technology - Impact factor: 2.383** SPECIAL ISSUE: RECENT ADVANCES IN MEAT PRODUCTS QUALITY & SAFETY IMPROVEMENTS AND ASSURANCE: **Topics covered** in this special issue include: - Emerging technologies for improving meat quality and safety.

- REVISORE PER LE SEGUENTI RIVISTE SCIENTIFICHE:

E' stato ed è revisore per articoli pubblicati nelle seguenti riviste:

-Food Chemistry (Elsevier) -Food Control (Elsevier) -Journal of the Science of Food and Agriculture (John Wiley & Sons) - LWT-Food Science and Technology (Elsevier) -Journal of Dairy Science (American Dairy Science Association)
-Chemosphere (Elsevier) -Food Engineering Reviews (FERE) (Springer) -Talanta (Elsevier) - Food Additives and Contaminants (Taylor and Francis) - Journal of Food Quality - Foods (MDPI)

- ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI, O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI

- Coordinamento e direzione di gruppi di ricerca nazionali:

-Dal **20-10-2018 in corso**: Responsabile scientifico nell'ambito del gruppo di ricerca formalizzato mediante **Convenzione di ricerca**: Ministero Delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e Del Turismo - **Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (I.C.Q.R.F.)**
Ambiti di ricerca: a: sviluppare protocolli di ricerca sulla tematica della sicurezza alimentare per lo sviluppo di alimenti sani, sicuri e di qualità, finalizzati, anche mediante utilizzo di metodi analitici per la ricerca del Glifosato; autenticazione in ottemperanza con reg 625/2017 di prodotti lattiero-caseari (Pecorino romano, Mozzarella di Bufala Campana) ai fini della tutela contro le frodi; **formazione**: svolgere attività di studio e formativa dei propri tecnici al fine di garantire il loro aggiornamento professionale anche mediante l'organizzazione di convegni.

-Dal **20-04-2018 in corso**: Responsabile scientifico nell'ambito del gruppo di ricerca formalizzato mediante **Convenzione di ricerca**: **Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana "M. Aleandri"**, Roma
Titolo: Polifosfati negli alimenti di origine animale (prodotti ittici, carnei e lattiero caseari) - **Ambiti di ricerca**: Attività specifiche: sviluppare protocolli di ricerca nel campo della sicurezza alimentare, anche tramite lo sviluppo di metodiche analitiche finalizzate al controllo della salubrità degli alimenti di comune interesse delle parti; sviluppare **un'attività di pubblicazione** dei dati scientifici relativi ai progetti realizzati in collaborazione, sulla tematica di cui al precedente punto; **formazione**: potenziare il livello culturale dei propri operatori e favorire il loro aggiornamento professionale.

- Partecipazione a gruppi di ricerca nazionali ed internazionali:

- **Gruppi di ricerca internazionali**

- Dal 1/1/2015:

Collaborazione scientifica tra il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA- Università degli Studi di Milano ed **Research and Training (IFAPA), Postharvest Technology and Agrifood Industry Area, Spain** - referente Dr. Moreno-Rojas.- **Ambiti di ricerca**: studio di marker di autenticità di produzioni tipiche a difesa delle frodi e rintracciabilità e certificazione in prodotti di origine animale DOP ed IGP (prosciutto crudo, lardo).indagine di qualità ed aspetti sanitari nella filiera apistica in relazione alla normativa comunitaria (produzioni biologiche) -

Produzione scientifica: pubblicazioni: L. Chiesa, S. Panseri, S. Bonacci, A. Procopio, A. Zecconi, F. Arioli, F.J. Cuevas, J.M. Moreno-Rojas (2016). Authentication of Italian PDO lard using NIR spectroscopy, volatile profile and fatty acid composition combined with chemometrics. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 212, p. 296-304. ISSN: 0308-8146. doi: 10.1016/j.foodchem.2016.05.180 Panseri S, Moreno-Rojas J M, Ladroue V, Guillou C, Soncin S, Biondi P A, Cantoni C, Chiesa L M (2009). A tentative authentication of parma dry-cured ham using stable isotope ratio analyses, volatile compounds and fatty acids profile. In: Proceedings 7th Euro Fed Lipid Congress. "Lipids, Fats and Oils: From Knowledge to Application.

- Dal 01/09/2013-01/05/2014:

Collaborazione scientifica tra il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA - Università degli Studi di Milano ed il **Department of Biochemistry of Medical Faculty - University of Nis**. - **Ambiti di ricerca**: studio di trattamenti tecnologici del latte bovino ai fini della qualità ed aspetti sanitari. **Produzione scientifica** pubblicazioni: Kacic, G., Pavlovic, R., Nikolic, G., Veljkovic, A., Panseri, S., Chiesa, L.M., Andjelkovic, T., Jevtovic-Stoimenov, T., Sokolovic, D., Cvetkovic, T., Stojanovic, S., Kacic, H., Nikolic, R.Effect of commercial or depuritized milk on rat liver growth-regulatory kinases, nuclear factor-kappa B, and endonuclease in experimental hyperuricemia: Comparison with allopurinol therapy (2014) *Journal of Dairy Science*, 97 (7), pp. 4029-4042.

- **Gruppi di ricerca nazionali:**

- **Dal 1/2/2015:**

Attività di ricerca e formazione nell'ambito della collaborazione scientifica tra il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA, Università' degli Studi di Milano ed il **Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Torino**, che hanno dato luogo a pubblicazioni internazionali e convegni nazionali. Le attività di ricerca hanno riguardato e riguardano i seguenti **ambiti di ricerca**:

- studio, presenza di molecole xenobiotiche in filiera di bovini da carne ai fini del controllo sanitario di filiera in accordo con la normativa comunitaria e nazionale (Piano Nazionale dei Residui) - valutazione di presenza di antibiotici in filiera di origine animale (avicola, bovina) ai fini del controllo sanitario, certificazione e sicurezza alimentare in accordo con la normativa comunitaria e nazionale (Piano Nazionale dei Residui). **Produzione scientifica:** pubblicazioni: 26,27,29,37,38,41.

- **Dal 1/2/2013:**

Collaborazione scientifica ed attività di ricerca tra il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA- Università' degli Studi di Milano ed il **Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali ed Animali - Università' degli Studi di Udine**. **Ambiti di ricerca:** valutazione di alterazioni microbiologiche in salumi in relazione allo sviluppo di difetti; studio e presenza di Ocratossina A ed amine biogene in prodotti di origine animale. **Produzione scientifica:** pubblicazioni: G. Comi , L. Chiesa , S. Panseri , S. Orlic , L. Iacumin (2013) Evaluation of different methods to prevent *Penicillium nordicum* growth on and ochratoxin A production in country-style sausages *World Mycotoxin Journal*: 6 (4) - Pages: 411 - 418
Lucilla Iacumin, Marisa Manzano, Sara Panseri, Luca Chiesa, Giuseppe Comi (2016) A new cause of spoilage in goose sausages *Food Microbiology*, Volume 58, September 2016, Pages 56-62

- **Dal 2012:**

Collaborazione scientifica tra il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA, Università' degli Studi di Milano e l'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata (IZS-PB)**. **Ambiti di ricerca:** controllo di filiera degli alimenti irradiati: studio di marker ai fini della indagine e controllo sanitario di alimenti carnei in relazione di trattamenti ionizzanti a fini di conservazione. Identificazione di specie in alimenti carnei ai fini della certificazione e difesa dalle frodi. **Produzione scientifica:** pubblicazioni: 43,57.

Progetti in corso:

- **2017 – in corso:** **Progetto Ministero della Salute**, ricerca corrente 2017-n.identificativo, 01/17 RC-area tematica: Sicurezza Alimentare, presentato da IZS della Puglia e della Basilicata, titolo: *metodi chimici innovativi per l'identificazione di specie nei prodotti alimentari a base di carne*.

- **2016 – in corso** : **Progetto Ministero della Salute**, ricerca corrente 2016-n.identificativo, 02/16 RC-area tematica: Sicurezza Alimentare presentato da IZS della Puglia e della Basilicata, titolo: *sviluppo di metodi innovativi basati sulle tecniche di risonanza di spin elettronico e hs-spmc-gc/ms per l'analisi quali-quantitativa di alimenti irradiati di origine animale e vegetale*.

- **Dal 1/1/2012:**

collaborazione scientifica tra il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA- Università degli Studi di Milano ed il **Dipartimento di Scienze della Salute Università degli Studi "Magna Græcia" di Catanzaro** che hanno dato luogo a pubblicazioni internazionali e nazionali nell'ambito della sicurezza alimentare.- **Ambiti di ricerca:** studio di caratteristiche di aspetti qualitativi e sanitari nella filiera apistica in relazione alla normativa comunitaria di sicurezza alimentare studio delle relazioni tra fonti di contaminazione ed ingresso di xenobiotici nella filiera di alimenti di origine animale ai fini del controllo, prevenzione ed analisi del rischio. **Produzione scientifica:** pubblicazioni: 25,28,31,40,50

- **ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI O STRANIERI**

Ha svolto periodi di ricerca presso le seguenti istituzioni con produzione scientifica realizzata mediante le attività in collaborazione, di cui alcune ad oggi in corso, ed in particolare:

- **Attività di ricerca presso istituti Internazionali**

2016

- **Attività di ricerca e formazione strumentale** relative pubblicazioni internazionali presso centro di ricerca **Thermo Fisher Scientific GmbH Dreieich, Germany – Special Solution Centre-SSC Lab (Gennaio-Febbraio 2016)** nell'ambito del collaboration agreement di cui è responsabile scientifico seguendo le seguenti tematiche: **Ambiti di ricerca**: determinazione della presenza di xenobiotici (contaminanti persistenti, antibiotici etc.) in diversi alimenti di origine animale (carne, miele e prodotti ittici) ai fini di definire e studiare alcuni parametri di sicurezza degli alimenti. Le attività di ricerca hanno richiesto di sviluppare, ottimizzare e applicare metodi con tecnologia innovativa ASE (estrazione accelerata con solvente) e metodi basati su spettrometria di massa. Particolare rilievo l'aspetto di formazione verso tecniche di approccio strumentale di tipo metabolomico con massa ad alta risoluzione.

2015

- Maggio **2015: Andalusian Institute of Agricultural and Fishing Research and Training (IFAPA)**, Postharvest Technology and Agrifood Industry Area, Spain svolgendo **Attività di ricerca** e prodotto relative pubblicazioni internazionali presso - referente **Dr. Moreno-Rojas** nel seguente periodo:

Le attività di ricerca hanno riguardato i seguenti ambiti:

- Studio di contaminanti nella filiera apistica in relazione alla normativa comunitaria (produzioni biologiche)
- Studio di marker di autenticità e rintracciabilità di produzioni tipiche a difesa delle frodi in prodotti di origine animale DOP ed IGP (prosciutto crudo, lardo).

2011

- Maggio **2011: Institute of Food Research -IFR Norwich Research Park, Norwich – referente Prof József Baranyi** **Visiting researcher** con attività rivolte ai seguenti ambiti:

Le attività di ricerca hanno riguardato (in collaborazione IZS – Lombardia e dell'Emilia –Dr.ssa Cosciani Cunico e G.D.O. "IL Gigante") la messa a punto di **metodica di analisi predittiva per shelf-life di carne fresca** macinata sulla base di modellazione matematica del dato microbiologico – chimico e sensoriale. In particolare si è applicato il modello predittivo in prodotti carnei macinati (hamburger) in differenti condizioni di conservazione e packaging ai fini di studiare la cinetica e sviluppo di microrganismi patogeni ed alteranti in relazione alle modificazione qualitative. Ambito specifico: **Ambito sperimentale**: Il fine della sperimentazione è stato determinare un valore misurabile, correlato alla temperatura, che potesse definire la shelf -life del prodotto. I dati microbiologici sono stati confrontati con i modelli predittivi che descrivono la degradazione del prodotto dal punto di vista microbiologico. I modelli sono stati utilizzati anche per stabilire la shelf life del prodotto ad una temperatura incognita, avendo fissato la shelf-life sperimentale del prodotto ad una temperatura nota (Seafood spoilage and Safety predictor, Combbase predictor). Il modello predittivo, generato per descrivere l'influenza della temperatura sulla *B.thermosphacta*, potrebbe essere utilizzato per prevedere l'andamento di questo microrganismo sulla matrice analizzata a diverse temperature.

- **Attività di ricerca presso istituti Nazionali**

2012-2014

-**Attività di ricerca** e relative pubblicazioni internazionali presso il polo dell'Università **degli Studi "Magna Graecia" – Catanzaro – Dipartimento di Scienze della Salute - referente Prof. Procopio** durante i seguenti periodi:

- Settembre **2012** - Maggio-Giugno **2013** - Maggio-Giugno **2014** e Settembre **2014**

Le attività di ricerca hanno riguardato i seguenti ambiti:

- Aspetti sanitari e qualitativi della filiera apistica in relazione alla normativa comunitaria di riferimento
- Studio delle relazioni tra fonti di contaminazione ed ingresso di contaminanti nella filiera ittica ed analisi del rischio
- Studio di marker di autenticità di produzioni tipiche a difesa delle frodi in prodotti di origine animale (prodotti lattiero caseari, lardo)

- PARTECIPAZIONE AL COLLEGIO DEI DOCENTI OVVERO ATTRIBUZIONE DI INCARICHI DI INSEGNAMENTO, NELL'AMBITO DI DOTTORATI DI RICERCA ACCREDITATI DAL MINISTERO:

- Partecipazione collegio docenti: Università degli Studi di MILANO Titolo: "**Scienze Veterinarie E Dell'allevamento**" Anno accademico di inizio: 2019/2020 - Ciclo 35: dal **29-03-2019**.

- ATTIVITÀ DI DIDATTICA, DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

Si presentano le attività didattiche in relazione ai ruoli istituzionali ed extra ed in particolare:

- **ATTIVITÀ DIDATTICA ISTITUZIONALE – SSD VET04**

Anno Accademico 2018/2019

Analisi Degli Alimenti Di Origine Animale E Protezione Del Consumatore (H531F-) 32 ore – CdL Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86) titolare corso

Anno Accademico 2017/2018

Analisi Degli Alimenti Di Origine Animale E Protezione Del Consumatore (H531F-) 32 ore - CdL Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86) titolare corso

Le **finalità del corso** sono: conoscenza delle norme che regolano la conformità degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano, le fonti di contaminazione delle filiere zootecniche, i contaminanti nella filiera degli alimenti di origine animale, gestire i processi di produzione (dalla macellazione al prodotto finito), preparazione, trasformazione, confezionamento e conservazione degli alimenti di origine animale al fine della prevenzione e del controllo sanitario connesso alle diverse fasi produttive.

- **DIDATTICA INTERNAZIONALE: incarichi di insegnamento presso qualificati atenei e istituti di ricerca esteri o sovranazionali**

-19-06-2019 - Docente Summer School: ERASMUS+ PROJECT NETCHEM ICT Networking for Overcoming Technical and Social Barriers in Instrumental Analytical Chemistry Education (**18-21 June 2019**) University of Nis, Faculty of Science and Mathematics, Visegradska 33, Nis. Title: Utility of analytical techniques for contaminant's control in food of animal origin as tool for food inspection.

- **DIDATTICA POST LAUREA:**

Ha tenuto lezioni nei seguenti **Corsi di Perfezionamento e Master e Scuole di Specializzazione:**

1. Scuola Di Specializzazione In Sanità Animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche -Anno Accademico **2017/2018; 2018/2019**
2. Scuola Di Specializzazione In Igiene E Tecnologia Del Latte E Derivati - Università degli Studi di Milano - Anno Accademico **2017/2018; 2018/2019**
3. Lezione nel **Master Universitario di II Livello MED&FOOD:** Sistemi di gestione, qualificazione, controllo e valorizzazione delle produzioni alimentari di eccellenza del Mediterraneo – modulo: sistemi di tracciabilità e certificazione delle produzioni alimentari (4 ore) – **21/09/2018** – Università degli Studi di Bari Aldo Moro
4. Lezione nel **Corso di Perfezionamento “Sanità e Tecniche apistiche” 2015.** Coordinatore Prof. Pagnacco Università degli studi di Milano Sicurezza alimentare e residui. “Gli indicatori chimici di qualità e sicurezza dei prodotti dell'alveare, le metodologie analitiche per la rilevazione di componenti naturali e di contaminanti dei prodotti dell'alveare
5. Lezione Scuola Di Specialità In Igiene e Tecnologia Del Latte E Derivati – **2014** – Direttore Prof. Zecconi – “packaging e shelf-life di latte e derivati”
6. Docente **Master Interateneo di primo livello "Analisi e gestione del rischio alimentare" 2014.** -Referente Prof. Bonizzi – Università' degli studi di Milano

7. Lezione nel **Corso di Perfezionamento** “Fauna Selvatica e Sanità Pubblica” **2014**.- Referente Prof Lanfranchi “qualità delle carni di animali selvatici “– Università degli studi di Milano
8. Lezione nel **Corso di Diritto e legislazione veterinaria**: dalla sanità animale alla sicurezza alimentare **2013**- Referente Prof. Ruffo “Sanificazione alimentare e shelf-life “– Università degli studi di Milano

- **DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI**

L'attività di ricerca è costantemente affiancata ed a supporto di percorsi di tirocinio, tesi sperimentali di Laurea, Dottorato e di Scuole di Specializzazione di cui è relatore e/o correlatore:

Scuole di specializzazione:

- Scuola Di Specializzazione In Sanità Animale, Allevamento E Produzioni Zootecniche - PRESENZA DI CONTAMINANTI ED INTERFERENTI ENDOCRINI IN ALIMENTI PER L'INFANZIA - Anno Accademico **2018/2019** – Marta Dossena - Correlatore
- Scuola di specializzazione in igiene e tecnologia del latte e derivati - DISTRIBUZIONE DI MICOTOSSINE NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA IN RELAZIONE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE- Anno Accademico **2018/2019** –Daniela Pezzano – Relatore

Dottorati e hosting research in ambito nazionale e/o internazionale:

- **Co-tutor Ph.D. research programme Dr.ssa Asma Senoussi – Dicembre 2018-Luglio-2019** hosting institution - **Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires (I.N.A.T.A.A.)** Université des frères Mentouri Constantine-1- Algeria- title Etude de lien entre le terroir et les caractéristiques du fromage traditionnel algérien *Bouhezza*. **Ambiti di ricerca:** caratterizzazione della popolazione autoctona microbica e relazione con le caratteristiche qualitative del formaggio *Bouhezza*; influenza di tecniche di caseificazione, stoccaggio tradizionale sulle caratteristiche igienico-sanitarie e qualitative del formaggio *Bouhezza*; indagine e monitoraggio della shelf-life primaria e secondaria in relazione alle modalità di conservazione tradizionali.
- **22/08/2018 - Tutor of research internship program-** INTEQUI CONICET - Universidad Nacional de San Luis: San Luis, Argentina- Dr. Fran Cecati - **Ambito di ricerca:** Impiego di metodi innovativi per la sicurezza ed autenticità degli alimenti di origine animale ed in particolare nella filiera del bovino da carne.

Tesi di Laurea Magistrale -Triennale:

1. Corso di Laurea in Allevamento e Benessere Animale Anno Accademico **2017/2018** - MONITORAGGIO DELLA SHELF-LIFE DI PREPARAZIONI ITTICHE A BASE DI PESCE SPADA ATTRAVERSO SENSORI DI CONTROLLO DURANTE LA CONSERVAZIONE - Caterina Guidetti - **Relatore**
2. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali Anno Accademico **2017/2018** - INTERFERENTI ENDOCRINI E SICUREZZA ALIMENTARE: PRESENZA DI PARABENI IN PRODOTTI ITTICI – Matteo Dell'Anno - **Relatore**
3. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali Anno Accademico **2017/2018** - DETERMINAZIONE DI NITRATI E NITRITI IN PRODOTTI DELLA PESCA – Giulia Valentini - **Relatore**
4. Corso di Laurea Magistrale in Biologia applicata alle Scienze della Nutrizione Anno Accademico **2018/2019** – DISTRIBUZIONE DI METALLI IN CAMPIONI DI TONNO DA DIVERSE ZONE FAO IN RELAZIONE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE – Giovanni Rinaldi - Correlatore
5. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali Anno Accademico **2017/2018** PRESENZA DI ANTIBIOTICI E CONTAMINANTI IN SPECIE DI SALMONE D'ALLEVAMENTO E SELVAGGIO IN RELAZIONE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE - Filippo Redaelli - **Relatore**

6. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali Anno Accademico **2017/2018** PRINCIPALI PROBLEMATICHE NEL SETTORE CARNI" - Facchetti Andrea - Correlatore
7. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali Anno Accademico **2016/2017** ETICHETTA NUTRIZIONALE E VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI ED AROMATICHE: VALORIZZAZIONE DEL NOSTRANO VALTROMPIA DOP - Davide Pozzi - Correlatore
8. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali Anno Accademico **2016/2017** – LA DISTRIBUZIONE DI PESTICIDI E CONTAMINANTI NEL MIELE IN RELAZIONE A POTENZIALI FONTI DI CONTAMINAZIONE – Matteo Martini – Correlatore
9. Corso di Laurea Magistrale in Scienze Biotechnologiche Veterinarie: METODO ANALITICO PER LA DETERMINAZIONI DI ANTIBIOTICI NEI MIELI E INGAGINE PRELIMINARE IN CAMPO – Stefania di Monaco - Anno Accademico **2016/2017**– Correlatore
10. Facoltà di Scienze e Tecnologie - Corso di Laurea Magistrale in Biologia Applicata alle Scienze della Nutrizione Anno Accademico **2016/2017** PRESENZA DI CONTAMINANTI CHIMICI PERSISTENTI (POPs) IN MOLLUSCHI BIVALVI - Ilaria Paladino - Correlatore
11. -Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali Anno Accademico **2015/2016** PRESENZA DI SOSTANZE PERFLUOROALCHILICHE NELLE FILIERE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - Giulia Butti – Correlatore
12. Tesi: PRESENZA DI CONTAMINANTI ORGANICI PERSISTENTI (POPs) NEL TONNO IN RELAZIONE ALLE ZONE FAO DI PROVENIENZA **2015 Correlatore** - Relatore: Prof. Alessandro Aliverti - Università' degli Studi di Milano
13. Corso di Laurea In Scienze e Sicurezza Chimico – tossicologico dell'ambiente: Presenza di pesticidi e contaminanti organici persistenti (POPs) in mieli di produzione biologica – Federica Scarpetta Anno Accademico **2014/2015** - Correlatore
14. Tesi: PRESENZA DI CONTAMINANTI ORGANICI PERSISTENTI (POPs) NEL TONNO IN RELAZIONE ALLE ZONE FAO DI PROVENIENZA 2015 Correlatore - Relatore: Prof. Alessandro Aliverti - Università' degli Studi di Milano
15. Tesi: INDAGINE SULLA FATTIBILITÀ E SULLE PROBLEMATICHE INERENTI LA REINTRODUZIONE IN VALTELLINA DI UNA PRODUZIONE TRADIZIONALE E TIPICA LOCALE: IL MIELE DI GRANO SARACENO - **2013** relatore Prof. Lozza - Università' degli Studi di Milano
16. Tesi CARATTERIZZAZIONE E AUTENTICITÀ DI MIELI TIPICI DEL TERRITORIO CALABRESE-Università degli Studi " Magna Græcia " di Catanzaro **2013** – Correlatore - relatore Prof. Britti
17. Tesi CARATTERISTICHE SANITARIE ED ORGANOLETTICHE STAGIONALI DEL PECORINO DI MONTE PORO-Università degli Studi " Magna Græcia " di Catanzaro **2013** – Correlatore relatore Prof. Britti
18. Facoltà di Scienze e Tecnologie - Corso di Laurea Magistrale in Biologia Applicata alle Scienze della Nutrizione Tesi: DETERMINAZIONE DI PESTICIDI ORGANOCLORURATI NELLA FILIERA DEL BOVINO DA CARNE **2012**- Correlatore - relatore Prof. Zocchi - Università' degli Studi di Milano
19. Tesi: INDAGINE QUALITATIVA SU PRODOTTI CARNEI TIPICI DELLA VAL D'OSSOLA PER LA LORO VALORIZZAZIONE **2011**- Correlatore - relatore Prof.ssa Soncini- Università' degli Studi di Milano
20. Tesi: STUDIO DELLE CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE DI UN FORMAGGIO CAPRINO TRADIZIONALE: IL FATULÌ -**2010**- correlatore- relatore Prof.ssa Soncini – Università' degli Studi di Milano

Membro di commissioni di dottorato in ambito nazionale ed internazionale

Ambito internazionale

- Membro **Commissione Dottorato Europeo** - tesi dottorato - UTILIZACIÓN DE TÉCNICAS ANALÍTICAS DE CROMATOGRAFÍA Y ESPECTROMETRÍA DE MASAS PARA AUTENTIFICAR PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE CALIDAD DIFERENCIADA - **Universidad Dpto. Bromatología y Tecnología de los Alimentos Campus Rabanales, ed. Darwin – anexo Universidad de Córdoba** - Francisco Julián Cuevas Román - 15 Marzo **2019**
- Membro **Commissione Dottorato Europeo** - tesi dottorato: EFECTO DEL ACIDO CARNOSICO ANADIDO A LA DIETA DE CORDEROS SOBRE EL BIENESTAR ANIMAL Y LA CALIDAD DE LA CARNE- dirigida de

Doctorado: Prof. Sonia Andres - Doctorado medicina, sanidad y produccion animal y ciencia de los alimentos-
Unicersidad de Leon- **Ottobre 2013**

Ambito nazionale

- Membro **Commissione Dottorato Nazionale**: Dottorato di Ricerca in SCIENZE VETERINARIE E DELL'ALLEVAMENTO
- XXX Ciclo – Marzo **2018**

- ATTIVITÀ DIDATTICHE EXTRA-ISTITUZIONALI

E' docente per corsi formativi accreditati con ECM ed in ambito di formazione veterinaria ATS, programmi di formazione specifica di Regione Lombardia (PSR) e/o aziende:

1. **Organizzazione, Responsabile Scientifico e docenza**: informazione ed educazione tecnica nell'ambito delle trasformazioni alimentari : corso Banconisti: lezioni frontali e pratiche per la lavorazione di carni e preparati –attività' di formazione riconosciuta da Reg. Lombardia ai fini del rilascio attestazioni di idoneita' alla manipolazione alimenti in accordo con Reg. CE 852/2004– **argomento docenza**: ruolo e tecniche del freddo per la conservazione delle carni e shelf-life: caratteristiche nutrizionali ed aspetti qualitativi delle carni. –inizio Ottobre 2018 – (ore complessive corso:100; gestito da Università degli Studi di Milano, PVI Formazione srl, Gigante S.p.A.)
2. **Docente corso**: Corso (8 ore): Sanità Animale e Sicurezza Alimentare un percorso comune di formazione ed innovazione orientato alla salute umana ed animale. Lezione - Controllo sanitario degli alimenti di O.A.. la filiera latte - **Obiettivi Formativi**: "Aggiornare il personale medico veterinario e tecnico della prevenzione sia su argomenti tecnico professionali che di carattere organizzativo od idonei a promuovere il miglioramento della qualità e dell'appropriatezza del sistema sanitario"– **1-06-2018** : ATS Insubria , Como- corso ECM
3. **Docente corso**: Corso (4 ore): Sanità Animale e Sicurezza Alimentare un percorso comune di formazione ed innovazione orientato alla salute umana ed animale. Lezione - Controllo sanitario degli alimenti di O.A dal laboratorio al tribunale: residui nella filiera miele - **obiettivi formativi**: "Aggiornare il personale medico veterinario e tecnico della prevenzione sia su argomenti tecnico professionali che di carattere organizzativo od idonei a promuovere il miglioramento della qualità e dell'appropriatezza del sistema sanitario"– **17-11-2017** : ATS Insubria , Como- corso ECM
4. **Docente corso**: Corso (4 ore): Dipartimento di prevenzione servizi veterinari u.o.c. **Titolo corso**: ispezione alimenti di o.a. igiene degli alimenti di origine animale: la sicurezza alimentare e l'azione ispettiva a sua tutela. Relatore: " La Carne bovina ed il latte vaccino biologici: il presidio della filiera di produzione a garanzia del consumatore. **22-11-2016** Valeggio s/M (Verona)
5. **Docente corso di formazione** in "legislazione alimentare settore alimentare: obiettivi: favorirne una corretta ed efficace applicazione nell'industria alimentare per rispondere ai principi di buone pratiche produttive, sicurezza dei consumatori, libera circolazione degli alimenti – relatore: I tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari. Il Reg. CE 1881/06: Applicazione nei regimi di autocontrollo e analisi del rischio **24-26-11-2016** – Milano – corso ECM
6. **Docente corso**: Corso di formazione sulle carni rosse - argomenti trattati: gestione degli imballaggi, atmosfera protettiva e valutazione della shelf-life per il confezionamento delle carni – corso Siad, Bergamo - **Gennaio 2015**
7. **Docente Corso** Gestione Delle Non Conformità per Policlorobifenili e Diossine In Aziende Zootecniche Produzione Latte – "Normative di riferimento e fonti di ingresso nella filiera latte" Istituto Zooprofilattico Sperimentale Della Lombardia Ed Emilia Romagna "Bruno Ubertini" – **15/4/2015**
8. **Docente corso**: fondazione ENAC Lombardia Corso di Istruzione e Formazione - corso apprendistato "Sicurezza e legislazione alimentare" -shelf-life e packaging degli alimenti- - C.F.P. Canossa - Marzo **2013** – corso ECM
9. **Docente Corso** PSR Regione Lombardia: Corso per la Trasformazione Carni Suine "Norcineria" **2013**-Svolto Con La Collaborazione Di Apa, ONAS e ASL di Lodi finanziato dal PSR Regione Lombardia 2007-2013 - corso ECM
10. **Docente Corso** PSR Regione Lombardia: Corso per la Trasformazione Carni Suine "Norcineria" - **2011**- Docente Corso per la Trasformazione Carni Suine "Norcineria" svolto con la collaborazione di APA, ONAS e ASL di Lodi finanziato dal 2007-2013 – corso ECM

11. **Docente ASL PAVIA** - UOS Formazione e Sviluppo Risorse Umane- APPROFONDIMENTI IN SANITA' PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE- **1^ Edizione**- Novembre **2011**- Shelf-Life per gli alimenti di origine animale e ruolo del packaging – corso ECM
12. **Docente ASL PAVIA** - UOS Formazione e Sviluppo Risorse Umane- APPROFONDIMENTI IN SANITA' PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE- **2^ Edizione**- Novembre **2010**- Shelf-Life per gli alimenti di origine animale e ruolo del packaging – corso ECM
13. **Docente Corso** - PSR Regione Lombardia: Corso per la Trasformazione Carni Suine "Nocineria" **2009-SVOLTO CON LA COLLABORAZIONE** di APA, ONAS e ASL di Lodi finanziato dal 2007-2013 – corso ECM

- REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PROGETTUALE

- **Responsabilità scientifica e partecipazione a progetti di ricerca internazionali e nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari**

- **1/09/2018**: Progetto ammesso al finanziamento di bando competitivo - Responsabile Scientifico (Unità' partner) – Ente finanziatore: Commissione Europea: **INTERREG PROGRAMMA DI COOPERAZIONE INTERREG V-A ITALIA SVIZZERA Interreg 2017 BEEMONT** - durata 3 anni – **ambiti**: caratterizzazione qualitativa, sensoriale, nutrizionale e salutistica delle produzioni tipiche; fornire informazione e strumenti per la profilassi sanitaria, mappare lo stato dell'arte di produttori, prodotti. Definizione di migliori pratiche apistiche e loro incidenza nei confronti del rischio sanitario e aspetti qualitativi dei prodotti miele e derivati ai fini di prevenzione delle frodi.

- dal **1/01/2019**: Component (Unità partner) - **FETOPEN-01-2018-2019-2020 – HORIZON 2020** Titolo: Developing an Artificial Intestine for the sustainable farming of healthy fish - Proposal acronym: Fish-AI (durata 48 mesi). Ambiti di ricerca: simulazione di barriera intestinale artificiale per simulare e indagare i componenti presenti a livello di mangimi utilizzati in ambito di acquacoltura e loro influenza ai fini della salute animale. Qualità nutrizionale, aspetti qualitativo-sanitari e di certificazione per lo studio di componenti innovativi di mangimi. Il progetto diviso in fasi verrà poi applicato in situazione reale nella filiera ittica (trota, salmone) ai fini di indagare per l'U.O. aspetti qualitativi e sanitari in muscolo edibile ai fini della sicurezza alimentare

- dal **25/03/2018** Responsabile Scientifico - Associate partner UNIMI (UO-VESPA) European Project **Consortium of Erasmus+ project - NETCHEM Project No. 573885-EPP-1-2016-1-RS-EPPKA2-CBHE-JP-** "ICT NETWORKING FOR OVERCOMING TECHNICAL AND SOCIAL BARRIERS IN INSTRUMENTAL ANALYTICAL CHEMISTRY EDUCATION" – **subprogram**: "Cooperation for innovation and the exchange of good practices". Ambiti di attività: formazione continua ed implementamento durante il corso di progetto in tematiche di sicurezza alimentare attraverso piattaforma formativa, summer schools dedicate alla formazione mediante metodiche innovative (formazione interattiva e remota).

- dal **1/02/2018**: **Comitato Tecnico Scientifico (CTS) di coordinamento progetto: Progetto "Italian Mountain Lab"** – Ricerca e innovazione per l'ambiente e i territori di montagna", **FISR-CIPE 2015-2016**, Progetto interAteneo (UNIMI, UNITUS, UPO) durata del progetto: 3 anni (valorizzazione e lo sviluppo delle aree e filiere agro alimentari montane con particolare focus alla ricerca sulle landraces, miele e prodotti apistici in termini di valorizzazione e caratterizzazione e certificazione delle produzioni dal punto di vista compositivo, igienico-sanitario e sensoriale - WP1).Attività di **coordinamento scientifico** e valutazione programmatica delle attività e prodotti durante il progetto.

- **Responsabilità di studi e ricerche scientifiche affidate in ambito pubblico o privato**

- **11-06-2019: Affidamento di ricerca**: Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Bari "Aldo Moro" nell'ambito del Progetto di Ricerca: Ape e Ambiente: Biomonitoraggio e Valorizzazione dei Prodotti dell'alveare Pugliesi (Acronimo: **AP.A.Bi.Va.P.P.**) - Progetto di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura. **Attività affidate di ricerca**: le determinazioni e controllo di presenza di xenobiotici con rilievo per molecole ad azione antimicrobica quale indicatore sanitario in conformità con attività previste dal Piano Nazionale dei Residui. Verranno condotte inoltre analisi per la

determinazione di molecole ad azione acaricida ed antiparassitarie finalizzate alla certificazione dei prodotti di tipo biologico e tutela di filiera.

- **Marzo 2019: Affidamento di ricerca** - attività di ricerca affidati da **Regione Lombardia** nell'ambito del **Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria (PRISPV) 2019-2023**, in continuità alla logica ispiratrice dei Piani precedenti (2015-2018) di armonizzare le attività regionali per la Prevenzione Veterinaria con i Regolamenti 2017/625 e 2016/429 della Commissione Europea, con particolare riferimento all'approccio basato sul rischio globale. **Macro-ambiti di competenza: Sicurezza degli alimenti di origine animale** - Supporto alle filiere agroalimentari lombarde (ittico lacustre, apistico, avicolo): Controlli e campionamenti mirati nell'ambito del piano controllo alimenti in base alla analisi e valutazione dei rischi che oltre dei dati già utilizzati negli anni precedenti tenga conto del processo produttivo applicato dall'OSA. Definizione di linee guida volte a diminuire l'esposizione al Rischio).

- **26-03-2019: Affidamento di Comodato D'uso Strumentazione Analitica** (Automation S.r.l.) - *Responsabile scientifico*: - strumentazione LC-Orbitrap e GC-MS/MS (durata 36 mesi) L'attività riguarderà il miglioramento e la messa a punto di metodi per la determinazione di residui veterinari (ad es. anabolizzanti, antibiotici e la loro metaboliti), pesticidi e contaminanti di origine ambientale negli alimenti di origine animale e molecole plastificanti nel settore ittico. Le Apparecchiature verranno utilizzate inoltre per la ricerca di contaminanti nel latte materno derivanti da fonti alimentari e contesto ambientale (progetto di ricerca affidato da l'Istituto Mangiagalli di Milano).

- Dal **1-10-2018: Affidamento di ricerca**: "caratterizzazione di formulati ad azione antiossidante per i salumi" - Azienda Rovagnati S.p. A. **Ambiti di ricerca**: il progetto ha come scopo la valutazione sulla base di requisiti igienico-sanitari e qualitativi di formulati antiossidanti per il loro impiego nella produzione di salumi (prosciutto cotto, bresaola etc.) ai fini della eliminazione di additivi. Nell'ambito di tale progetto vi è lo studio della **shelf-life per la certificazione e sviluppo di nuovi prodotti carnei** e salumi mediante analisi di tipo microbiologico, chimico e sensoriale.

- **Febbraio 2018: Affidamento di ricerca: Progetto Ricerca commissionata** U.O.C. Neonatologia e Terapia Intensiva Neonatale – Fondazione IRCCS Ca'Granda Ospedale Maggiore Policlinico - *Responsabile scientifico* - Il progetto mira ad indagare diversi aspetti dal punto di vista compositivo e sanitario ai fini di definire le caratteristiche del latte materno utilizzato per la banca del latte e distribuito come alimento per donne impossibilitate all'allattamento.

Ambiti specifici:

- Indagare la possibile relazione tra la composizione del latte materno in termini di macronutrienti, le caratteristiche materne e la concentrazione di sostanze xenobiotiche in relazione alla dieta della nutrice. Particolare attenzione viene data alla valutazione di sostanze antimicrobiche, e residui derivanti da regimi alimentari differenti (origine animale vs vegetale). -Confronto con i dati ottenuti con i valori attualmente considerati limiti massimi tollerabili delle sostanze indagate dalla legislazione vigente ai fini della valutazione del rischio -Confronto di concentrazione di inquinanti nel LM vs latte di formula - Valutazione di due differenti metodiche di pastorizzazione del latte umano donato sia in termini di sicurezza microbiologica che in termini dell'effetto qualitativo/quantitativo sui macronutrienti e confronto con il latte umano crudo

- **Anno 2018** Responsabile scientifico - progetto PSR LINEA 2 - Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA -: **Identificazione e quantificazione di polifosfati in alimenti di origine animale**: caratterizzazione e conferma di sostanze note e/o incognite attraverso l'utilizzo di una tecnica analitica più specifica e selettiva, come appunto la cromatografia ionica accoppiata Saranno analizzati poi campioni di campo di diversa tipologia (prodotti ittici, carnei e lattiero caseari) con polifosfati dichiarati e non, già analizzati con il metodo di screening e metodi di riferimento volumetrici, al fine di verificare la bontà del metodo di conferma basato sulla rivelazione in spettrometria di massa per fini di controlli di tipo ispettivo.

- **Anno 2017** Responsabile scientifico - progetto PSR LINEA 2 - Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA -**Progetto Ricerca: Distribution and risk assessment of**

xenobiotics in different foods of animal origin and their role for food safety investigate the presence of different xenobiotics in food of animal origin and evaluate it as risk for food consumption in different food chain: fish and honey. The investigated molecules will be: antibiotics (β -Lactam, cephalosporins, aminoglycosides, tetracyclines, quinolones etc.), pesticides (glyphosate, organophosphorus pesticides) and emerging persistent organic pollutants.

- **Aprile 2016 - Aprile 2018:** Responsabile Scientifico: **Contratto di Collaborazione Alla Ricerca** : durata 2 anni commissionato da (Thermo Fisher Scientific) siglato tra Dipartimento - VESPA, Università degli Studi di Milano, e Thermo Fisher Scientific, (Team leader agreement, pag .11 contratto) **Ambiti di ricerca:** determinazione della presenza di xenobiotici (contaminanti persistenti, antibiotici etc) in diversi alimenti di origine animale (carne, miele e prodotti ittici) ai fini di definire e studiare alcuni parametri di sicurezza alimentare ed analisi del rischio.

- **Attività espletate per il Dipartimento in ambito di terza missione**

È responsabile scientifico dei seguenti **contratti di servizio alla ricerca:**

- **Anno 2019 - in corso:**

- **Contratto di ricerca:** Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta (IZSPLVA): determinazione di sostanze antimicrobiche in matrice latte crudo (durata 1 anno): indagine di presenza di molecole ad azione antibiotica e metaboliti; confronto tra metodi rapidi di screening e conferma con metodiche di riferimento
- **Contratto di ricerca:** Az. Biraghi : determinazione di sostanze antimicrobiche e residui nella filiera latte (durata 1 anno)
- **Contratto di ricerca:** Az. Coop Italia : Etichettatura e determinazione di residui nelle filiere alimentari (durata 1 anno): indagine di presenza di molecole ad azione antibiotica e metaboliti in mangimi, carni avicole e bovine ai fini della certificazione; valutazione dei residui di microplastiche ed antibiotici nel settore ittico.

- **Anno 2018:**

- **Contratto di ricerca** : Gigante S.p.A. (durata 1 anno)
- **Contratto di ricerca** : Coop Italia: (durata 1 anno)

Esegue servizio di analisi contoterzi per aziende del settore alimentare in particolare su alimenti di origine animale per quanto concerne: revisione etichetta nutrizionale, determinazione di antibiotici, additivi, farmaci veterinari, micotossine pesticidi, determinazione amine biogene, anabolizzanti, validazione piani di shelf-life, analisi freschezza miele, valutazione di stabilità ossidativa principalmente in campioni carni, pesce, latte e prodotti lattiero-caseari.

- ATTIVITÀ/RUOLI ISTITUZIONALI, EXTRAISTITUZIONALI ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

1. **12-06-2019:** membro - **I Tavolo Tecnico regionale** dedicato all'apicoltura - Regione Lombardia: Valorizzazione del miele Lombardo. **Ambito/i di intervento:** Il lavoro del tavolo è finalizzato proprio all'ascolto dei produttori per definire le linee guida della futura normativa. Recentemente la Regione Lombardia ha approvato il Programma triennale apicolo regionale 2020-2022 per stabilire il piano d'azione volto a migliorare la produzione e la commercializzazione dei prodotti dell'apicoltura con focus su aspetti sanitari e tutela alle frodi.
2. **19-04-2019 – in corso** membro - Regione Lombardia D.G. - Sanità: **Tavolo Tecnico-scientifico** di lavoro per l'adozione dei provvedimenti conseguenti al riscontro di ndl-pcb oltre il tenore massimo consentito – filiera ovini
3. **24-09-2018 –in corso** membro - Regione Lombardia D.G. - Sanità:- membro **Tavolo Tecnico di lavoro** per l'adozione dei provvedimenti conseguenti al riscontro di pcb ndl oltre il tenore massimo consentito in muscolo di vitellone
4. Dal **1-03-2019 – in corso** Membro comitato di indirizzo **Centro di Ricerca Coordinato C.R.C. Università degli Studi di Milano-** Centro di Studi Applicati per la Gestione Sostenibile e la Difesa della Montagna

- GeSDiMont: **competenze in ambito di ricerca e progettazione** sulla qualità e sicurezza delle filiere di alimenti di origine animale in contesto di valorizzazione territorio montano
5. **Gennaio 2016** : partecipazione alla formulazione di programmi di pubblico interesse leadership del **gruppo di azione 1: "innovazione e ricerca" della strategia europea per la regione alpina** - DG regio - Commissione Europea a gennaio 2016 l'unione europea ha dato il via alla quarta strategia macroregionale, eusalp, che interessa i 7 paesi e le 48 regioni dell'area alpine
 6. **Da Marzo 2014 - Marzo 2019**: Nomina di Membro del Comitato Tecnico Scientifico E.R.S.A.F - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste – Regione Lombardia - durata della carica: **5 anni** (2014-2019). Ruolo di specifica competenza per la definizione di **linee guida di ricerca dell'Ente per le tematiche agroalimentari**.
 7. **Da Ottobre 2014 - in corso**: Fondazione Garrone (**ERG S.p.A. e San Quirico S.p.A.**) **ReStartApp – membro commissione** dei **3 valutatori** per **assegnazione finanziamenti** in ambito di valutazioni competitive di progetti di impresa start-up di progetti di filiera agro-alimentare (agricoltura, allevamento, prodotti agro alimentari, turismo culturale e tutela ambientale). Valutazione comparativa annuale di 15-30 progetti competitivi per assegnazione di 3 progetti selezionati ai fini del finanziamento.

ULTERIORI INFORMAZIONI

CONOSCENZE LINGUISTICHE

INGLESE (buona conoscenza della lingua scritta e parlata, ottima conoscenza dell'inglese scientifico);

CONOSCENZE INFORMATICHE

Ottima conoscenza dei pacchetti Microsoft Office™ e OpenOffice, ottima conoscenza di programmi legati all'area metabolomica e valutazione dati (Trace Finder, Compound Discover, SPSS, Unscrambler data).

Iscrizione a società' professionali e scientifiche

- Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISVet.)
- Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (A.I.V.I.)
- Associazione Italiana dei Tecnologi alimentari (AITA)

Data

02/08/2019

Luogo

Milano