

INFORMAZIONI PERSONALI Sara Panseri
Data di nascita 11/12/1975

POSIZIONE RICOPERTA **Professore Associato**
OCCUPAZIONE DESIDERATA SSD 07/H2 – (VET04) – ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Dipartimento: Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali (DIVAS), Via dell'Università 6, 26900, Lodi

ESPERIENZA PROFESSIONALE

<u>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</u>	
Ottobre 2001 - Ottobre 2004	<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</u> di prodotti lattiero-caseari D.O.P. ed I.G.P. 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>
1996 - 2001	<p>4 Ottobre 2001: <i>Diploma di laurea in Scienze della Produzione Animale:</i> 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>
Gennaio 2001 - Giugno 2001	<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 in corso- 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 nanomateriali inorganici e nanocompositi 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-spme-qc/ms per l'analisi quali-quantitativa di alimenti irradiati di origine animale e vegetale.
- Nel **2010--2012** ha partecipato come componente U.O. al progetto di ricerca Programma Operativo di COOPERAZIONE TRASFONTERALIERA ITALIA-SVIZZERA 2007-2013 dal titolo: Valori E Sapori Delle Produzioni Tradizionali Alpine (PROALPI).

- ATTIVITA' DI RICERCA E PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE:

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

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

Ruolo ad oggi attivo come ambito di ricerca è stato rivolto allo studio della shelf-life di alimenti carnei ed ittici in relazione alle diverse tipologie di packaging e sistemi rapidi si indagine durante la shelf life. 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. 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). Sono in atto sperimentazioni in collaborazione con GdO e industrie produttrici di gas alimentari mirate a tecnologie innovative ai fini di operare una corretta gestione della shelf life mediante utilizzo di frazioni di vapore di oli essenziali in grado di arricchire l'atmosfera protettiva (AP) con sistema brevettato (Aroma+). Tale innovazione trova corretta collocazione in ambito di alimenti di origine animale ad elevata deperibilità quali i prodotti ittici.

È in fase di avvio inoltre il progetto Smart and Start dedicato all'impiego di tecnologie sostenibili per la sanificazione dei fluidi alimentari, ove il lattiero-caseario rappresenta il primo segmento di interesse. Nello specifico ambito, è in fase di sperimentazione e validazione, l'impiego di raggi infrarossi per sanificazione del latte per il consumo diretto e per la trasformazione e contestuale valorizzazione delle componenti nutrizionali ai fini della transizione ecologica di piccole e medie aziende lattiero-casearie.

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

Le attività di ricerca sono state focalizzate 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 delle 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 normate 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). Le principali filiere su cui vertono le attività di ricerca sono: filiera bovina, avicola, ittica e comparto miele e prodotti derivati. E' in essere a seguito dell'inclusione nel Network Minosse e in relazione alla vincita del progetto SEED (MedWay) 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).

E' posto inoltre rilievo verso l'indagine in merito alla presenza di contaminanti emergenti (CECs), di cui il primario interesse è stato rivolto alle sostanze perfluoroalchiliche (PFAs) di cui sono recentemente stati emanati i nuovi regolamenti europei che definiscono criteri di analisi, raccomandazioni al controllo nelle diverse filiere e limiti massimi per alcuni composti a partire dal 1° gennaio 2023. Pertanto, ed in sinergia con il ATS – Mercato Ittico di Milano e GdO sono stati condotti lavori sperimentali atti a definire l'incidenza e concentrazioni ai fini della sicurezza alimentare in pesci di mare e lago e conserve ittiche. In merito alle sostanze ad azione antimicrobica nella filiera lattiero-casearia, bovina e miele e' 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. 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 e' 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.

- **3. Tutela dei prodotti e contrasto alle frodi – certificazione, autenticazione e rintracciabilità degli alimenti di origine animale:**

Sono state pianificate attività ai fini della 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 ai fini della modificazione di 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.

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. E' in atto mediante un accordo di convenzione di ricerca con l'Istituto Centrale Repressione Frodi (ICQRF) – Mipaaf che mira ad indagini ai fini di identificare frodi in ambito di miele e prodotti apistici contestualizzate alla dichiarazione corretta di origine geografica e botanica, alla presenza di zuccheri esogeni aggiunti ai e alla presenza di additivi specifici (E150).

PRODUZIONE SCIENTIFICA COMPLESSIVA e TITOLI:

- Dal 12/09/2019: **Abilitazione Scientifica Nazionale** per settore H7/02 (VET04 – I fascia)

Pubblicazioni Scientifiche

La produzione scientifica internazionale è orientata 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.

Pubblicazioni Internazionali

Metriche Complessive Scopus:

Numero complessivo lavori: 157
Numero complessivo citazioni: 3040
H-index: 31

1. Nobile, M., Chiesa, L.M., Villa, R.E., Danesi, L., Arioli, F., **Panseri, S.** Occurrence of perfluoroalkyl substances in canned tuna and their impact on food safety (2024) *Food Control*, 159, art. no. 110301, DOI: 10.1016/j.foodcont.2024.110301
2. Nobile, M., Mosconi, G., Arioli, F., Chiesa, L., Peloso, M., Accurso, D., Butovskaya, E., Fedrizzi, G., Curci, D., **Panseri, S.** Evaluation of the Risk from Potentially Toxic Elements (PTEs) in Italy's Most Consumed Processed Fish Products (2024) *Foods*, 13 (3), art. no. 456, DOI: 10.3390/foods13030456
3. Nobile, M., Chiesa, L.M., Arioli, F., **Panseri, S.** Bio-based packaging combined to protective atmosphere to manage shelf life of salami to enhance food safety and product quality (2024) *Meat Science*, 207, art. no. 109366, DOI: 10.1016/j.meatsci.2023.109366
4. Mosconi, G., **Panseri, S.**, Magni, S., Malandra, R., D'Amato, A., Carini, M., Chiesa, L., Della Torre, C. Plastic Contamination in Seabass and Seabream from Off-Shore Aquaculture Facilities from the Mediterranean Sea (2023) *Journal of Xenobiotics*, 13 (4), pp. 625-640. DOI: 10.3390/jox13040040
5. Leoni, V., **Panseri, S.**, Giupponi, L., Pavlovic, R., Gianoncelli, C., Sala, S., Zeni, V., Benelli, G., Giorgi, A. Formal analyses are fundamental for the definition of honey, a product representing specific territories and their changes: the case of North Tyrrhenian dunes (Italy) (2023) *Scientific Reports*, 13 (1), art. no. 17542, DOI: 10.1038/s41598-023-44769-1
6. Nobile, M., Arioli, F., Curci, D., Ancillotti, C., Scanavini, G., Chiesa, L.M., **Panseri, S.** Incidence of Perfluoroalkyl Substances in Commercial Eggs and Their Impact on Consumer's Safety (2023) *Foods*, 12 (20), art. no. 3846, DOI: 10.3390/foods12203846
7. Nobile, M., Mosconi, G., Chiesa, L.M., **Panseri, S.**, Danesi, L., Falletta, E., Arioli, F. Incidence of Potentially Toxic Elements and Perfluoroalkyl Substances Present in Canned Anchovies and Their Impact on Food Safety (2023) *Foods*, 12 (5), art. no. 1060, DOI: 10.3390/foods12051060
8. Nobile, M., Danesi, L., Pavlovic, R., Mosconi, G., Di Cesare, F., Arioli, F., Villa, R., Chiesa, L.M., **Panseri, S.** Presence of Chlorate and Perchlorate Residues in Raw Bovine Milk from Italian Farms (2022) *Foods*, 11 (18), art. no. 2741, DOI: 10.3390/foods11182741
9. Mosconi, G., Di Cesare, F., Arioli, F., Nobile, M., Tedesco, D.E.A., Chiesa, L.M., **Panseri, S.** Organohalogenated Substances and Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Fish from Mediterranean Sea and North Italian Lakes: Related Risk for the Italian Consumers (2022) *Foods*, 11 (15), art. no. 2241, DOI: 10.3390/foods11152241
10. Arioli, F., Negro, V., Roncada, P., Guerrini, A., Villa, R., Nobile, M., Chiesa, L., **Panseri, S.** Presence of fipronil and metabolites in eggs and feathers of ornamental hens from Italian family farms (2022) *Food Control*, 138, art. no. 109034, DOI: 10.1016/j.foodcont.2022.109034
11. Sora, V.M., **Panseri, S.**, Nobile, M., Di Cesare, F., Meroni, G., Chiesa, L.M., Zeconi, A. Milk Quality and Safety in a One Health Perspective: Results of a Prevalence Study on Dairy Herds in Lombardy (Italy) (2022) *Life*, 12 (6), art. no. 786, DOI: 10.3390/life12060786
12. **Panseri, S.**, Arioli, F., Pavlovic, R., Di Cesare, F., Nobile, M., Mosconi, G., Villa, R., Chiesa, L.M., Bonerba, E. Impact of irradiation on metabolomics profile of ground meat and its implications toward food safety (2022) *LWT*, 161, art. no. 113305, DOI: 10.1016/j.lwt.2022.113305

13. Chiesa, L.M., Di Cesare, F., Mosconi, G., Pavlovic, R., Campaniello, M., Tomaiuolo, M., Mangiacotti, M., Chiaravalle, E., **Panseri, S.** Lipidomics profile of irradiated ground meat to support food safety (2022) **Food Chemistry**, 375, art. no. 131700, DOI: 10.1016/j.foodchem.2021.131700
14. Parolini, M., **Panseri, S.**, Håland Gaeta, F., Rossi, L., Dell'Anno, M., Ceriani, F., De Felice, B., Rafoss, T., Arioli, F., Pilu, S., Chiesa, L.M. Trends and potential human health risk of trace elements accumulated in transplanted blue mussels during restoration activities of Flekkefjord fjord (Southern Norway) (2022) **Environmental Monitoring and Assessment**, 194 (3), art. no. 208, DOI: 10.1007/s10661-022-09835-7
15. Chiesa, L.M., Pavlovic, R., Arioli, F., Nobile, M., Di Cesare, F., Mosconi, G., Falletta, E., Malandra, R., **Panseri, S.** Presence of perfluoroalkyl substances in Mediterranean sea and North Italian lake fish addressed to Italian consumer (2022) **International Journal of Food Science and Technology**, 57 (2), pp. 1303-1316. DOI: 10.1111/ijfs.15532
16. Leoni, V., Giupponi, L., Pavlovic, R., Gianoncelli, C., Cecati, F., Ranzato, E., Martinotti, S., Pedrali, D., Giorgi, A., **Panseri, S.** Multidisciplinary analysis of Italian Alpine wildflower honey reveals criticalities, diversity and value (2021) **Scientific Reports**, 11 (1), art. no. 19316, DOI: 10.1038/s41598-021-98876-y
17. Castrica, M., Pavlovic, R., Balzaretto, C.M., Curone, G., Brecchia, G., Copelotti, E., **Panseri, S.**, Pessina, D., Arnoldi, C., Chiesa, L.M. Effect of high-pressure processing on physico-chemical, microbiological and sensory traits in fresh fish fillets (*Salmo salar* and *pleuronectes platessa*) (2021) **Foods**, 10 (8), art. no. 1775, DOI: 10.3390/foods10081775
18. Pavlovic, R., Di Cesare, F., Longo, F., Abballe, F., **Panseri, S.**, Bonanni, R.C., Baccelliere, R., Neri, B., Chiesa, L.M. Undeclared (Poly)phosphates detection in food of animal origin as a potential tool toward fraud prevention (2021) **Foods**, 10 (7), art. no. 1547, DOI: 10.3390/foods10071547
19. Ghidini, S., Chiesa, L.M., **Panseri, S.**, Varrà, M.O., Ianieri, A., Pessina, D., Zanardi, E. Histamine control in raw and processed tuna: A rapid tool based on nir spectroscopy (2021) **Foods**, 10 (4), art. no. 885, DOI: 10.3390/foods10040885
20. Chiesa, L.M., Di Cesare, F., Nobile, M., Villa, R., Decastelli, L., Martucci, F., Fontana, M., Pavlovic, R., Arioli, F., **Panseri, S.** Antibiotics and non-targeted metabolite residues detection as a comprehensive approach toward food safety in raw milk (2021) **Foods**, DOI: 10.3390/foods10030544
21. Castrica, M., Chiesa, L.M., Nobile, M., De Battisti, F., Siletti, E., Pessina, D., **Panseri, S.**, Balzaretto, C.M. Rapid safety and quality control during fish shelf-life by using a portable device (2021) **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 101 (1), pp. 315-326. DOI: 10.1002/jsfa.10646
22. Boronovo, F., Marzorati, S., Piana, L., Rizzi, R., **Panseri, S.**, Verotta, L., Guarino, M. Electronic nose for the classification of honeys of different floral origins (2021) **Chemical Engineering Transactions**, 85, pp. 205-210. DOI: 10.3303/CET2185035
23. **Panseri, S.**, Pavlovic, R., Castrica, M., Nobile, M., Di Cesare, F., Chiesa, L.M. Determination of carbohydrates in lactose-free dairy products to support food labelling (2021) **Foods**, 10 (6), art. no. 1219, DOI: 10.3390/foods10061219
24. Bonerba, E., **Panseri, S.**, Arioli, F., Nobile, M., Terio, V., Di Cesare, F., Tantillo, G., Maria Chiesa, L. Determination of antibiotic residues in honey in relation to different potential sources and relevance for food inspection (2021) **Food Chemistry**, 334, art. no. 127575, DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.127575
25. Chiesa, L.M., Pavlovic, R., Nobile, M., Di Cesare, F., Malandra, R., Pessina, D., **Panseri, S.** Discrimination between fresh and frozen-thawed fish involved in food safety and fraud protection (2020) **Foods**, 9 (12), art. no. 1896, DOI: 10.3390/foods9121896
26. **Panseri, S.**, Arioli, F., Biolatti, C., Mosconi, G., Pavlovic, R., Chiesa, L.M. Detection of polyphosphates in seafood and its relevance toward food safety (2020) **Food Chemistry**, 332, art. no. 127397, DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.127397
27. **Panseri, S.**, Nobile, M., Arioli, F., Biolatti, C., Pavlovic, R., Chiesa, L.M. Occurrence of perchlorate, chlorate and polar herbicides in different baby food commodities (2020) **Food Chemistry**, 330, art. no. 127205, DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.127205
28. **Panseri, S.**, Bonerba, E., Nobile, M., Cesare, F.D., Mosconi, G., Cecati, F., Arioli, F., Tantillo, G., Chiesa, L. Pesticides and environmental contaminants in organic honeys according to their different productive areas toward food safety protection (2020) **Foods**, 9 (12), art. no. 1863, DOI: 10.3390/foods9121863
29. Nguyen, T.X., Agazzi, A., Comi, M., Bontempo, V., Guido, I., **Panseri, S.**, Sauerwein, H., Eckersall, P.D., Burchmore, R., Savoini, G. Effects of low $\omega_6:\omega_3$ ratio in sow diet and seaweed supplement in piglet diet on performance, colostrum and milk fatty acid profiles, and oxidative status (2020) **Animals**, 10 (11), art. no. 2049, pp. 1-18. DOI: 10.3390/ani10112049
30. Chiesa, L.M., DeCastelli, L., Nobile, M., Martucci, F., Mosconi, G., Fontana, M., Castrica, M., Arioli, F., **Panseri, S.** Analysis of antibiotic residues in raw bovine milk and their impact toward food safety and on milk starter cultures in cheese-making process (2020) **LWT**, 131, art. no. 109783, DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109783

31. Parolini, M., **Panseri, S.**, Gaeta, F.H., Ceriani, F., Felice, B.D., Nobile, M., Mosconi, G., Rafoss, T., Arioli, F., Chiesa, L.M. Legacy and emerging contaminants in demersal fish species from southern Norway and implications for food safety (2020) **Foods**, 9 (8), art. no. 1108, DOI: 10.3390/foods9081108
32. Agradi, S., Curone, G., Negroni, D., Vigo, D., Brecchia, G., Bronzo, V., **Panseri, S.**, Chiesa, L.M., Peric, T., Danes, D., Menchetti, L. Determination of fatty acids profile in original brown cows dairy products and relationship with alpine pasture farming system (2020) **Animals**, 10 (7), art. no. 1231, pp. 1-18. DOI: 10.3390/ani10071231
33. Parolini, M., **Panseri, S.**, Gaeta, F.H., Ceriani, F., De Felice, B., Nobile, M., Rafoss, T., Schnell, J., Herrada, I., Arioli, F., Chiesa, L.M. Incidence of persistent contaminants through blue mussels biomonitoring from Flekkefjord fjord and their relevance to food safety (2020) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 37 (5), pp. 831-844. DOI: 10.1080/19440049.2020.1730986
34. Tedesco, D.E.A., Castrica, M., Tava, A., **Panseri, S.**, Balzaretto, C.M. From a food safety prospective: The role of earthworms as food and feed in assuring food security and in valuing food waste (2020) **Insects**, 11 (5), art. no. 293, DOI: 10.3390/insects11050293
35. Iacumin, L., Osualdini, M., Bovolenta, S., Boscolo, D., Chiesa, L., **Panseri, S.**, Comi, G. Microbial, chemico-physical and volatile aromatic compounds characterization of Pitina PGI, a peculiar sausage-like product of North East Italy (2020) **Meat Science**, 163, art. no. 108081, DOI: 10.1016/j.meatsci.2020.108081
36. DeCastelli, L., Arioli, F., Bianchi, D.M., Barbaro, A., Nobile, M., **Panseri, S.**, Chiesa, L.M. An Italian survey of undeclared allergens in food over the years 2014–2018 (2020) **Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance**, 13 (2), pp. 115-120. DOI: 10.1080/19393210.2020.1738561
37. Nobile, M., Arioli, F., Pavlovic, R., Ceriani, F., Lin, S.-K., **Panseri, S.**, Villa, R., Chiesa, L.M. Presence of emerging contaminants in baby food (2020) **Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment**, 37 (1), pp. 131-142. DOI: 10.1080/19440049.2019.1682686
38. Savarino, A.E., Terio, V., Barrasso, R., Ceci, E., **Panseri, S.**, Chiesa, L.M., Bonerba, E. Occurrence residues in apulian of antibiotic honey: Pollution potential risk by anti biotic of environmental (2020) **Italian Journal of Food Safety**, 9 (1), art. no. 8678, DOI: 10.4081/ijfs.2020.8678
39. Castrica, M., Razzini, K., **Panseri, S.**, Balzaretto, C.M. Validation study on new isothermal container for hot ready to eat food in catering establishments: Preliminary results (2020) **Italian Journal of Food Safety**, 9 (1), art. no. 8417, DOI: 10.4081/ijfs.2020.8417
40. Castrica, M., Ventura, V., **Panseri, S.**, Ferrazzi, G., Tedesco, D., Balzaretto, C.M. The sustainability of urban food systems: The case of mozzarella production in the city of Milan (2020) **Sustainability (Switzerland)**, 12 (2), art. no. 682, DOI: 10.3390/su12020682
41. 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
42. Faustini, M., Pastorino, G.Q., Colombani, C., Chiesa, L.M., **Panseri, S.**, Vigo, D., Curone, G. Volatile in Milk for Grana Padano and Parmigiano Reggiano Cheeses: A first survey (2019) **Veterinary Sciences**, 6 (2), art. no. 41, DOI: 10.3390/vetsci6020041
43. 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
44. 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
45. **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
46. 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

47. 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.
48. Castrica, M., **Panseri, S.**, Siletti, E., Borgonovo, F., Chiesa, L., Balzaretti, 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
49. Arioli, F., Ceriani, F., Nobile, M., Viganò, 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
50. 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
51. 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
52. 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
53. Chiesa, L., **Panseri, S***, Pavlovic, R., Arioli, F. Biogenic amines evaluation in wild Bluefin tuna (*Thunnus thynnus*) originating from various FAO areas (2018) **Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit**, 13 (4), pp. 375-382. DOI: 10.1007/s00003-018-1184-7
54. 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
55. 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
56. 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
57. Castrica, M., Tedesco, D.E.A., **Panseri, S.**, Ferrazzi, G., Ventura, V., Frisio, D.G., Balzaretti, 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
58. **Panseri, S.**, Martino, P.A., Cagnardi, P., Celano, G., Tedesco, D., Castrica, M., Balzaretti, 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
59. 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
60. 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
61. 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
62. Chiesa, L.M., Nobile, M., Pasquale, E., Balzaretti, 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
63. 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

64. 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
65. 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
66. 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
67. 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
68. 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
69. 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
70. 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
71. 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
72. 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
73. 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
74. 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
75. 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-
76. 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
77. 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
78. 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
79. 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

80. 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
81. 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
82. 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
83. **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
84. **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
85. 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
86. **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
87. 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
88. 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
89. 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
90. **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
91. 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 depurized 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
92. 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
93. **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
94. **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
95. Morán, L., Giráldez, F.J., **Panseri, S.**, Aldai, N., Jordán, M.J., Chiesa, L.M., Andrés, S. Effect of dietary carnolic 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

96. 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
97. 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
98. 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
99. 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.
100. **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
101. 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
102. **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.
103. **Panseri, S.**, Moretti, V.M., Mentasti, T., Bellagamba, F., Valfrè, F. Aroma compounds from Bitto cheese by simultaneous distillation extraction and gas-chromatographic mass spectrometric profiling (2009) **Milchwissenschaft**, 64 (3), pp. 276-280.
104. 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
105. 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
106. **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
107. Turchini, G.M., Mentasti, T., Caprino, F., Giani, I., **Panseri, S.**, Bellagamba, F., Moretti, V.M., Valfrè, 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.
108. 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
109. Giani, I., Moretti, V.M., Caprino, F., Bellagamba, F., Mentasti, T., **Panseri, S.**, Malandra, R., Valfrè, 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
110. 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
111. Turchini, G.M., Mentasti, T., Caprino, F., **Panseri, S.**, Moretti, V.M., Valfrè, 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
112. Bellagamba, F., Valfrè, 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

1. **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**
2. 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**.
3. 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**.
4. **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**

- 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. **ONE – HEALTH, ENVIRONMENT, SOCIETY**, 21-24 JUNE 2022 - BRUSSELS AND ONLINE – **Relatore**: Endocrine Disruptors in Fish: Incidence of Perfluoroalkyl Substances in Marine and Lake Species and their Impact on Food Safety
2. 22-25/05/2022 **Relatore**: “Occurrence of antibiotic residues in raw bovine milk and their relevance toward food safety and technological implications” al Congresso internazionale **Euroresidue IX**, Hotel de Ruwenberg, St Michielsgeste,
3. **ESOF open forum** – international conference 2020 - session: “To Bee, or Not to Bee?” Trieste 2-6 **Relatore** September 2020
4. **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
5. **Speaker invitation:: International Conference** on Food Science and Nutrition -: Potential use of bioplastic material for meat packaging - October 23-25, 2019 , Rome, Italy
6. **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).
7. **Food and Environmental - international congress** – titolo: Sicurezza alimentare ed autenticità dei cibi “ titolo: Monitoraggio di contaminanti nel miele biologico” – 23 Giugno 2016 – Bologna
8. **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
9. **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
10. **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”
11. **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
12. **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.
13. **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.

14. **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)
15. **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**
16. **Invited speaker 1st World Meat Conference - 19-22 Settembre 2008** - Rome- Nutrition quality of Piemontese beef - Oral Presentation

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

1. 20/10/**2022** **Convegno API** - Sicurezza alimentare, qualità e sostenibilità ambientale dell’acquacoltura italiana, Polo di Lodi, Facoltà di Medicina Veterinaria – **Organizzatore e Moderatore**
2. 15-18/06/**2022** –**75° Convegno Nazionale Sisvet**, Lodi, Facoltà di Medicina Veterinaria – **Membro del Comitato Organizzatore**
3. 25/03 **2022**: “Malattie a trasmissione alimentare, vecchi e nuovi patogeni: il contesto, le politiche, le prospettive e gli sviluppi futuri per assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età”: Rischio chimico: la situazione dei contaminanti emergenti nelle filiere a cavallo tra impatto sulla salute e gestione degli OSA, Bari – **Relatore**
4. 20/10/**2022** **Convegno API**: Sicurezza alimentare, qualità e sostenibilità ambientale dell’acquacoltura italiana, Polo di Lodi, Facoltà di Medicina Veterinaria – **Relatore**: Residui e contaminanti emergenti nei prodotti ittici.
5. 6/10/**2022**, **Convegno Nazionale FOSAN**: “Inquinamento da PFAS e conseguenze sulla salute nel loro utilizzo come impermeabilizzanti nei contenitori per alimenti”, Parco Regionale dell’Appia Antica, Via Appia Antica – **Relatore**: Presenza di sostanze perfluoroalchiliche quali contaminanti emergenti (CECs) nella catena alimentare ed impatto sulla salute del consumatore in ottica One Health : il focus nella filiera ittica
6. 09/06/**2022** **Relatore** “Rischio chimico: la situazione dei contaminanti emergenti e residui di farmaci nelle filiere a cavallo tra impatto sulla salute e gestione degli OSA” convegno online “Contaminanti di prodotto e processo nell’era del Green Deal: controllo e gestione nei prodotti alimentari” organizzato da Formalimenti snc.
7. 7/06/**2022** – **The Be Blue Conference: Relatore** - Determinazione di metalli, metalloidi e contaminanti emergenti in acciughe ai fini della sicurezza alimentare in ottica di tutela del consumatore, (Palazzo Greppi – Sala Napoleonica, Via Sant’Antonio 12 - Milano)
8. 05/04/**2022** **Relatore**: “La sicurezza e la qualità delle carni e dei prodotti della razza bovina piemontese” al Convegno tenutosi a Fossano “Vitello grasso piemontese tra tradizione e innovazione: quale futuro?”, organizzato da ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D’AOSTA E COMUNE DI FOSSANO.
9. 21 GENNAIO **2022** – **Convegno - Organizzatore e moderatore** - La filiera apistica: dalla valorizzazione delle produzioni alla innovazione quale percorso chiave per lo sviluppo competitivo del settore, edolo
10. 11/12/**2020**, **Convegno** : L’apicoltura Montana Tra Pregi E Criticità – Edolo - **Relatore** 29/05/2020 Convegno nell’ambito del progetto Italian Mountain Lab: FILIERA APISTICA: QUALITÀ E SICUREZZA A TUTELA DI MIELE E PRODOTTI DERIVATI- Edolo **Relatore**
11. **Membro organizzatore**: Workshop: titolo - Antibiotici nel settore lattiero-caseario:dalla gestione di impiego ai problemi tecnologici di filiera – (FNOVI) – 14 Novembre 2019 – **Torino**
12. **Convegno**: “31° salone internazionale del biologico e del naturale – **SANA**: La sostenibilità agroalimentare tra scienza e fake news, – SANA – Bologna 6-9 Settembre **2019**
13. **Convegno**: Prevenzione Dell’uso Di Promotori Della Crescita In Zootecnia, Stato dell’arte in Italia ed Europa, Cuneo : dal 01-03-**2019**
14. **Moderatore su invito – Convegno**: “Reg. CE 2017/625 del 15/03/2017 – Quali innovazione e applicabilità?” Alessandria – 29 giugno **2018**
15. **Convegno** -titolo- La sicurezza alimentare quale fondamento moderno nel concetto "one health": gli interferenti endocrini e contaminanti nelle filiere di origi ne animale - Bologna 30-10-**2018**
16. **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**
17. **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

18. **Convegno:** Shelf-Life Degli Alimenti Confezionati: Aspetti Predittivi E Di Packaging “Imballaggi biodegradabili e shelf-life: esempio applicativo, Verona, 27-10 **2016**
19. **Convegno:** Strumentazioni innovative a supporto della ricerca nazionale: titolo Monitoraggio di contaminanti nelle filiere di alimenti di origine animale, Milano, 13/12 **2016**
20. **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**
21. **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**
22. **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**
23. **Convegno Expo – Biodiversity Park** titolo: Sicurezza alimentare nelle filiere delle carni biologiche e valori nutrizionali” – 18 Settembre **2015**
24. **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**
25. **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
26. **Convegno: V Convegno** Nazionale Nutrizione O.N.G Alimentazione come prevenzione: titolo Qualità, Ambiente e Nutrizione. Roma 16-17-5 **2014**
27. **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**
28. **Convegno** – Titolo: Occurrence of Organochlorine Pesticides In Bovine Food Chain LXVII Convegno Nazionale Società Italiana delle Scienze Veterinarie SISVET , Brescia 17-19 Settembre, **2013**
29. **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**
30. **Convegno:** Pesticidi nella carne bovina: il rischio nella filiera Università degli Studi “Magna Græcia” di Catanzaro Dipartimento di Scienze della Salute - Settembre **2012**
31. **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**
32. **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
33. **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**
34. **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**
35. **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**
36. **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**
37. **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**
38. **Convegno** – titolo: “Caratterizzazione del talignaggio mediante analisi delle sostanze volatili” **Ciseta 8° Convegno** Italiano di Scienze e Tecnologie degli Alimenti Fiera Milano-Rho- 7-8 maggio **2007**
39. **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

40. **Convegno** – titolo "Rilascio di etilbenzene e stirene da contenitori di plastica" LXI Convegno Nazionale **Sisvet** Salsomaggiore Terme, 26-29 Settembre **2007**

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

1. **Sara Panseri**, Maria Nobile, Claudia Balzaretto, Sabrina Ratti, Francesco Arioli, Luca Chiesa Perfluoroalkyl acids and sulfonates distribution in eel samples of Lake Garda by HPLC-HRMS Orbitrap 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 pdo lard 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 Piemont (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/coordinatore** delle seguenti **giornate seminariali**:

- **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

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

- **Editorial Board Member Journal of Food Quality** - Impact Factor: 3.2 ISI Journal Citation Reports (Food Science & Technology).
- **Editorial Board Member Foods** (ISSN 2304-8158) Impact Factor: 5.56 ISI Journal Citation Reports (Food Science & Technology).
- **Guest Editor – Frontiers in Nutrition** – (ISSN 2296-861X) Impact Factor 6.01). Special Issue (2022) Novel Chemical, Microbiological and Physical Approaches In Food Safety Control.
- **Assistant Editor 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 (2020)
- **Assistant Editor – Special Issue (2020) - Special Issue "Advanced Food Analysis: "Food Omics" Approaches toward Food Safety, Quality, and Traceability"**, Molecules

- 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 A (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-internazionali:

- Dal **1/09/2022 in corso**: Responsabile scientifico nell'ambito del gruppo di ricerca formalizzato mediante Convenzione di ricerca: **Ministero Delle Politiche Agricole Alimentari E Forestali- Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari -ICQRF**, Direzione generale della prevenzione e del contrasto alle frodi agroalimentari (PREF) – **Ufficio PREF IV**; Ambiti di ricerca: sviluppare protocolli di ricerca sulla tematica della sicurezza alimentare per lo sviluppo di alimenti sani, sicuri e di qualità, finalizzati, in particolare, alla messa a punto di metodi analitici per la ricerca di contaminanti e pesticidi; sviluppare protocolli di ricerca sulla tematica della sicurezza alimentare ai fini del contrasto alle frodi nel comparto apistico mediante tecniche innovative e rapide; sviluppare un'attività di pubblicazione dei dati scientifici relativi ai progetti realizzati in collaborazione sulla tematica suddetta; svolgere attività di studio e formativa dei propri tecnici al fine di garantire il loro aggiornamento professionale.
- Dal **1/09/2021 in corso**: **Responsabile Scientifico Research Agreement, Thermo Finnigan LLC, San Jose, CA 95134, U.S.A**; Ambiti di ricerca: sviluppare protocolli di ricerca sulla tematica della sicurezza alimentare attraverso la validazione di metodiche analitiche avanzate per il monitoraggio di contaminanti emergenti in pesci e miele.
- 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.) - Sede di Perugia** 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, carni 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 in corso:

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 (posciutto 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. Zeccoli, 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:** 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.

- **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).

- 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: 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: 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

- 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 e' 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.

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 (posciutto 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.

- **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** ad oggi

- 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:

-2021: Acquisizione di Certificazione di Ateneo - Faculty Development for University Teaching – Blended course, 28 ore (corso formazione all'approccio didattico dedicato alle figure RTD-B)

- **ATTIVITÀ DIDATTICA ISTITUZIONALE –SSD VET04**

Anno Accademico: 2022/2023: I semestre

- Corso di studio: VALORIZATION AND SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF MOUNTAIN AREAS (Classe LM-73)
Insegnamento: Bioresources for innovation in mountain products (G67-5) – ore 32

Anno Accademico: 2021/ 2022:

- Corso di studio ALLEVAMENTO E BENESSERE ANIMALE (Classe L-38) Insegnamento: INDUSTRIE DI PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (H13-142) – ore 56

- Corso di studio: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (Classe LM-86) Insegnamento: ANALISI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E PROTEZIONE DEL CONSUMATORE (H53-65) – ore 32

Anno Accademico: 2020/2021:

- Corso di studio: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (Classe LM-86) Insegnamento: ANALISI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E PROTEZIONE DEL CONSUMATORE (H53-65) – ore 32

Anno Accademico: 2019/2020

- Corso di studio: ALLEVAMENTO E BENESSERE ANIMALE (Classe L-38) Insegnamento: INDUSTRIE DI PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (H13-142) - ore 24

- Corso di studio: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (Classe LM-86) Insegnamento: ANALISI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E PROTEZIONE DEL CONSUMATORE (H53-65) – ore 32

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

Partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto.

Nel periodo in riferimento al triennio 2020-2023, ha preso parte alle commissioni di **esami di profitto** nell'ambito dei seguenti insegnamenti:

- **Corso di studio:** SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (Classe LM-86) – insegnamento: Controllo e certificazione delle filiere di origine animale
- **Corso di studio:** SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) Ispezione degli alimenti di origine animale

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. **Anno Accademico: 2022/ 2023;** Corso di studio: **Scuola di specializzazione** in Igiene e tecnologia del latte e derivati Insegnamento: Controllo residui dei prodotti lattiero- caseari (26H-110) – ore 16
2. **Anno Accademico: 2021/ 2022;** Corso di studio: **Scuola di specializzazione** in Sanità; animale, allevamento e produzioni zootecniche Insegnamento: Tecniche analitiche applicate alla sicurezza degli alimenti di origine animale (35H-139) – ore 8
3. **2022: Scuola di specializzazione** in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – seminario: Sicurezza degli Alimenti e Tecnologie Innovative per la Ricerca di Antibiotici ed Anabolizzanti nella filiera carne e prodotti derivati – Università degli Studi di Bari – Facoltà di Medicina Veterinaria – 2 ore

4. **Anno Accademico: 2020/2021:** Corso di studio: **Dottorato** in Scienze ambientali Insegnamento: Metodi di studio, conservazione e valorizzazione delle risorse biologiche delle Alpi (R24-27) – filiera apistica – **ore 6**
 5. Scuola Di Specializzazione In Sanità Animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche -Anno Accademico **2017/2018; 2018/2019 – 4 ore**
 6. **Scuola Di Specializzazione** In Igiene E Tecnologia Del Latte E Derivati - Università degli Studi di Milano - Anno Accademico **2017/2018; 2018/2019 – 8 ore**
 7. 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
 8. Lezione nel **Corso di Perfezionamento “Sanita’ 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
 9. **Lezione Scuola Di Specialità** In Igiene eTecnologia Del Latte E Derivati – **2014** – Direttore Prof. Zecconi – “packaging e shelf-life di latte e derivati”
 10. Docente **Master Interateneo di primo livello "Analisi e gestione del rischio alimentare" 2014.** -Referente Prof. Bonizzi – Università’ degli studi di Milano
 11. 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
 12. 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:

Tesi di Laurea Magistrale –Triennale - Relatore

1. **2022 relatore tesi** Corso di Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Medicina Veterinaria: PRESENZA DI COMPOSTI CLORATI NELLA FILIERA LATTE E POTENZIALE IMPATTO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE (Marco Annichiarico)
2. **2022 relatore tesi** nel CDL Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (classe Im-86): DETERMINAZIONE DI ISTAMINA QUALE INDICATORE CHIAVE DEI SISTEMI DI GESTIONE DELLE CONSERVE ITTICHE SU FINI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE (Karolay Munoz)
3. **2022 relatore tesi** nel CDL Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (classe Im-86): IMPIEGO DI TECNICHE DI PHYTO E BIO-PRESERVAZIONE NELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI CARNEI TRASFORMATI. CASO STUDIO: SALAME (Lorenzo Barin)
4. **2022 relatore tesi** nel CDL Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (classe Im-86): IMPIEGO DI IMBALLAGGI BIODEGRADABILI PER LA GESTIONE DI PRODOTTI CARNEI TRASFORMATI IN ATMOSFERA PROTETTIVA (Chiara Scotti)
5. **2021 relatore tesi** nel CDL Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (classe Im-86): PRESENZA DI ANTIBIOTICI NEL LATTE BOVINO AI FINI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E POSSIBILI IMPATTI PRODUTTIVI (Silvia Filippi)
6. **2021 relatore tesi** nel CDL Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (classe Im-86): MONITORAGGIO DEL TENORE DI ISTAMINA NEL TONNO PINNA GIALLA PRESSO UNA GDO DEL NORD ITALIA" (Lorenzo cima)
7. **2021 relatore tesi** nel CDL Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (classe Im-86): VALUTAZIONE DI TECNOLOGIE INNOVATIVE AI FINI DELLA GESTIONE IN SHELF LIFE DI PRODOTTI ITTICI (Caterina Guidetti)
8. **2021 relatore tesi** nel CDL Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (classe Im-86): DETERMINAZIONE RAPIDA DEL CONTENUTO DI ISTAMINA IN TONNO FRESCO E LAVORATO AI FINI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE (Maddalena Mestroni)
9. **2021 relatore tesi** nel CDL Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (classe Im-86): STRATEGIE INNOVATIVE PER LA RIDUZIONE DI ADDITIVI NEI PRODOTTI CARNEI TRASFORMATI: IL CASO STUDIO DEL PROSCIUTTO COTTO (Giulia Taeggi)
10. **2020 relatore tesi** nel CDL Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (classe Im-86): SICUREZZA ALIMENTARE E IL RUOLO DEI CONTROLLI DI XENOBIOTICI AI FINI DELLA PROTEZIONE DEL CONSUMATORE: PRESENZA DI CONTAMINANTI E ANTIBIOTICI IN ALIMENTI PER L’INFANZIA (Emanuele Salerno)

11. 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**
12. 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**
13. 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**
14. 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
15. 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**

Tesi di Laurea Magistrale –Triennale - Correlatore

1. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali Anno Accademico **2017/2018** PRINCIPALI PROBLEMATICHE NEL SETTORE CARNI" - Facchetti Andrea - Correlatore
2. 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
3. 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
4. Corso di Laurea Magistrale in Scienze Biotecnologiche Veterinarie: METODO ANALITICO PER LA DETERMINAZIONI DI ANTIBIOTICI NEI MIELI E INGAGINE PRELIMINARE IN CAMPO – Stefania di Monaco - Anno Accademico **2016/2017**– Correlatore
5. 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
6. -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
7. 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
8. 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
9. 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
10. Tesi: INDAGINE SULLA FATTIBILITA' E SULLE PROBLEMATICHE INERENTI LA REINTRODUZIONE IN VALTELLINA DI UNA PRODUZIONE TRADIZIONALE E TIPICA LOCALE: IL MIELE DI GRANO SARACENO - **2013** relatore Prof. Lozzia - Università degli Studi di Milano
11. Tesi CARATTERIZZAZIONE E AUTENTICITÀ DI MIELI TIPICI DEL TERRITORIO CALABRESE-Università degli Studi “ Magna Græcia “ di Catanzaro **2013** – Correlatore - relatore Prof. Britti
12. Tesi CARATTERISTICHE SANITARIE ED ORGANOLETTICHE STAGIONALI DEL PECORINO DI MONTE PORO- Università degli Studi “ Magna Græcia “ di Catanzaro **2013** – Correlatore relatore Prof. Britti
13. 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

14. 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
15. 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

Scuole di Specializzazione - Relatore

1. **2022 relatore tesi** Scuola Specializzazione in Igiene e Tecnologia del Latte e Derivati: L'APPROCCIO INTEGRATO NEI CONTROLLI DI FILIERA AI FINI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE: UTILIZZO DI TECNICHE DI SCREENING E CONFERMA NELLA VALUTAZIONE DEGLI ANTIMICROBICI NEL LATTE (Tiziana Avanzato)
2. **2022 relatore tesi** Scuola Specializzazione in Igiene e Tecnologia del Latte e Derivati: CONTROLLO UFFICIALE DELLE AFLATOSSINE NEI MANGIMI E NEL LATTE: PIANO NAZIONALE, LINEE GUIDA NAZIONALI E REGIONALI NELLE MARCHE (Vittoria di Trani)
3. **2022 relatore tesi** Scuola Specializzazione in Igiene e Tecnologia del Latte e Derivati: INDAGINE SUI CASEIFICI D'ALPEGGIO NELLA PROVINCIA DI CUNEO (Giulia Fantone)
4. **2022 relatore tesi** Scuola Specializzazione in Igiene e Tecnologia del Latte e Derivati :PRESENZA DI RESIDUI DI ANTIMICROBICI NEL LATTE BOVINO IN RELAZIONE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE ED IMPATTO NEI PROCESSI TECNOLOGICI (Mauro Fontana)
5. **2022 relatore tesi** Scuola Specializzazione in Igiene e Tecnologia del Latte e Derivati: LATTE E DERIVATI: ALLERTE ALIMENTARI NEL QUINQUENNIO 2017 – 2021 (Domenico Veca)
6. 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 - Relatore
7. 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:

- Novembre **2022: Intership Research Supervisor** Dr.ssa Senoussi Asma, Université Larbi Tébessi- Tebessa (Algérie): Study of the possibility of substituting rennet with chicken pepsin (chicken slaughter by-product) in the manufacture of pressed cheese type Gouda.
- Ottobre-Novembre **2022: Supervisor Erasmus+ Traineeships** Misailidou Panagiota, UNIVERSITY OF THESSALY, Veterinary Medicine Faculty. Title: Food Inspection; Activities: Laboratory tests and researches, work with modern biochemical equipment, inspect animal products for diseases, Research for improving animal health and food safety, test animal products to prevent and control diseases transmissible among animals and between animals and people, etc
- **Gennaio 2022-in corso: Co-tutor Dottorato:** PhD Course in Veterinary and Animal Science XXXVII – PON: Innovative food sanitisation technologies to support the ecological transition in the dairy sector (Luigi Danesi)
- **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 autenticita' degli alimenti di origine animale ed in particolare nella filiera del bovino da carne.

Membro di commissioni di dottorato in ambito nazionale ed internazionale

Ambito internazionale

- Membro **Commissione Dottorato Europeo** - tesi dottorato - UTILIZACIÓN DE TÉCNICAS ANALÍTICAS DE CROMATOGRÁFIA 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

- **2021:** Valutatore tesi Dottorato: Scienze Veterinarie Ciclo XXXIII INVESTIGATION ON EMERGING CONTAMINANTS IN FOODS OF ANIMAL ORIGIN Coordinatore Dottorato Supervisore Prof. Arcangelo Gentile Prof.ssa Teresa Gazzotti – Alma Mater Studiorum Università di Bologna

- ATTIVITÀ DIDATTICHE EXTRA-ISTITUZIONALI

E' docente per corsi formativi accreditati con ECM ed in ambito di formazione veterinaria ATS e programmi di formazione 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 valutazioni della shelf-life per il confezionamento delle carni – corso Siad, Bergamo - **Gennaio 2015**
7. **Docente Corso** Gestione Delle Non Conformita' 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 "Norcineria" **2009**-SVOLTO CON LA COLLABORAZIONE di APA, ONAS e ASL di Lodi finanziato dal 2007-2013 – corso ECM

- REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PROGETTUALE

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

- **Ottobre 2022: CN-Agritech Spoke 7 : WP7: Integrated models to develop marginal areas**; Responsabile Scientifico Task: 7.2.1 Identificazione delle risorse vegetali delle aree montane italiane per la creazione di nuovi prodotti sostenibili e ad alto valore aggiunto; 7.2.3 Valorizzazione delle filiere dei prodotti agroalimentari e salutistici per la competitività delle aziende agricole multifunzionali di montagna 7.4.3 Valorizzazione della biodiversità animale ai fini della competitività del comparto lattiero-caseario montano; Budget in definizione

-**Marzo 2022** - Ammissione a finanziamento: Bando Invitalia - **PON Imprese e Competitività 2014-2020: SMART and START – Agrifood Accelerator** –Partner coinvolti (**ex Dip. Vespa- PI: Dr.ssa Sara Panseri**; Dip. Ingegneria Chimica, Materiali ed Ambiente- La Sapienza; Waxy srl) Abstract di progetto: sviluppo e successiva industrializzazione di una tecnologia innovativa di **sanificazione per il mercato agro-alimentare** ai fini del risparmio energetico ed idrico e miglioramento delle caratteristiche sanitarie e qualitative degli alimenti mediante tecnologia ad infrarossi. Durata: 3 anni; finanziamento complessivo richiesto 1.276.355,00 €; ammesso a finanziamento 1.028.000,00; Budget DIVAS 155 K.

-**Marzo 2020**: - Bando competitivo di Ateneo SEED 2019: **MEDWAY-** Microplastics In Mediterranean Fish: Towards Understanding Their Transfer From Water System To Edible Parts As A Critical Issue For Food Safety – **Ruolo: Principal Investigator**

- dal **1/09/2018**: Responsabile Scientifico (Unita' 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.

- 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 attivita': 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 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.

- **19-7-2019 – in corso** Responsabile Scientifico - attività di ricerca in ambito di **convenzione di collaborazione alla ricerca** tra Fondazione *Slow Food* per la biodiversità Onlus - presidio dei mieli di alta Montagna – durata progetto 2 anni: Caratterizzazione qualitativa e certificazione dei mieli di alta Montagna – ambiti di ricerca: determinazione qualitativa ai fini della tutela alle frodi in ottemperanza con la normativa comunitaria e determinazione di xenobiotici ai fini delle produzioni di tipo biologico.

- **Marzo 2019 – in corso:** Responsabile Scientifico - 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**

- **26-03-2019 – in corso:** Affidamento di COMODATO D'USO STRUMENTAZIONE ANALITICA (Automation S.r.l.) - Responsabile scientifico: -strumentazione LC-Orbitrap e GC-MS/MS (durata 48 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.

- Dal **1-10-2018 – in corso:** Responsabile scientifico: **Progetto Ricerca commissionata:** "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 (prociutto 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 – in corso:** Responsabile scientifico: **Progetto Ricerca commissionata** U.O.C. Neonatologia e Terapia Intensiva Neonatale – Fondazione IRCCS Ca'Granda Ospedale Maggiore Policlinico. 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.

- **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

- **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/RUOLI ISTITUZIONALI, EXTRAISTITUZIONALI ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO**

IMPEGNI ASSUNTI IN ORGANI COLLEGIALI E COMMISSIONI DI DIPARTIMENTO:

- **2022 IN CORSO** MEMBRO COMMISSIONE PROVVISORIA RICERCA DIP. DIVAS
 - **2022 IN CORSO** MEMBRO GIUNTA DOTTORATO IN SCIENZE VETERINARIE E DELL'ALLEVAMENTO
 - **2020-2022:** MEMBRO COMMISSIONE RICERCA DIP. VESPA
 - NOVEMBRE **2022 INCORSO: REFERENTE QUALITÀ CORSO DI STUDIO:** VALORIZATION AND SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF MOUNTAIN AREAS (CLASSE LM-73)
1. Dal **1-01-2021 -in corso** – **Membro del C.T. S. – Istituto Italiano di Ricerca e Sviluppo (ISIRES)**, Torino (competenze ai fini di validazione di progetti ed indirizzo dell'Ente di Ricerca per la parte di food quality, safety and innovation)
 2. 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.
 3. **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.
 4. **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
 5. **24-09-2018** 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
 6. Dal **1-03-2019** 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
 7. **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
 8. **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.**
- **Attività espletate per il Dipartimento in ambito di terza missione**

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

- **Anno 2020-** in corso:

-**contratti 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 (Bovilat 6 e 7)

-**Contratto di ricerca:** Az. Rovagnati : impiego di colture batteriche e sostanze antiossidanti nella lavorazione di prodotti carnei

- **Contratto di ricerca:** Az. TechAL : Impiego di tecniche di phyto e bio-preservazione nella produzione di prodotti carnei trasformati

-**Contratto di ricerca:** Az. Delicius: Determinazione di metalli e metalloidi nelle acciughe

-**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 2019

- **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.

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 e pesticidi, determinazione amine biogene, anabolizzanti, validazione piani di shelf-life, valutazione di stabilita' ossidativa principalmente in campioni carnei, pesce, latte e prodotti lattiero-caseari.

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 societa' 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

29/11/2023

Luogo

Lodi

Firma

Prof.ssa Sara Panseri

