

INFORMAZIONI PERSONALI

Sara Panseri

OCCUPAZIONE PER LA QUALE SI
CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO
OBIETTIVO PROFESSIONALE

Ricercatore RTD-B

SSD 07/H2 – (VET04) – ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Sostituire con date (da
- a)

Dipartimento: Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare -VESPA via Celoria 10, 20134, Milano

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Sostituire con date (da - a)

Settore alimentare - Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA via Celoria 10, 20134, Milano

Collaborazione alla ricerca-Titolare di assegno di ricerca

- “La sicurezza alimentare nella filiera come garanzia di salubrità dei prodotti”

Sviluppo, ottimizzazione e applicazione di metodiche analitiche innovative - ASE (estrazione accelerata con solvente) e metodi basati su spettrometria di massa per valutare la presenza di POPs in diversi alimenti di origine animale per definire e studiare alcuni parametri di sicurezza degli alimenti ai fini della prevenzione ed analisi del rischio sanitario. In particolare, lo scopo del progetto è di considerare la correlazione tra differenti condizioni ambientali e la presenza di pesticidi, acaricidi, fungicidi e PCB nel miele e derivati, nella carne e nel pesce e relativa analisi del rischio per il consumatore.

-Sviluppo di metodiche predittive in ambito delle produzioni ittiche per la valutazione durante la shelf-life del contenuto di istamina in relazione alla presenza di Morganella morganii finalizzati alla messa a punto di metodologia di screening rapida attraverso spettroscopia NIR.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Sostituire con date (da - a)

Università degli Studi di Milano - Facoltà di Medicina Veterinaria

13-12-2004 Discussione della Tesi per il conseguimento del titolo di **Dottore di ricerca in Igiene Animale (XVII ciclo)** presso l'Università degli Studi di Milano, nella quale la commissione esprime conferimento del titolo. Titolo della tesi " Formaggi d'alpeggio: isolamento ed identificazione di componenti aromatiche quali indici di tipicità ed autenticità".

Il progetto di dottorato ha preso in esame la messa a punto di metodologie finalizzate alla certificazione aspetti di qualità dei prodotti lattiero caseari lungo tutta la filiera al fine di definire marker di tracciabilità e conformità della normativa nazionale e comunitaria (es. disciplinari D.O.P. ed I.G.P.) accanto ad analisi per sincerare e definire l'idoneità igienico-sanitaria degli stessi a sicurezza del consumatore.

Dottore di ricerca in Igiene Veterinaria e Patologia animale

P.h.D.

Diploma di laurea in Scienze della Produzione Animale

Lingua madre

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO

Competenze professionali

Le competenze acquisite hanno riguardato la messa a punto di metodi analitici per la determinazione di molecole d'interesse nel settore degli alimenti di origine animale, considerando gli aspetti relativi al controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti in tutte le fasi delle diverse filiere produttive, dalle produzioni primarie al prodotto finito.

Per le produzioni primarie, sono state valutate, all'interno della filiera produttiva, le contaminazioni ambientali e la presenza di sostanze non ammesse quali ad esempio antibiotici, sostanze ad effetto anabolizzante negli alimenti destinati all'allevamento e trasferibili agli alimenti di origine animale.

L'attività ed ambiti attuali di ricerca sono orientati verso la continua messa a punto di metodi analitici per la determinazione di molecole d'interesse per gli alimenti di origine animale al fine di rendere applicative linee di ricerca nell'ambito della sicurezza alimentare in conformità con le vigenti normative europee e relativi recepimenti in ambito nazionale in merito a contaminanti e residui (antibiotici, ormoni e micotossine, pesticidi e contaminanti organici persistenti) negli alimenti di origine animale.

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 della qualità degli alimenti e prevenzione lungo la filiera in conformità alla normative comunitarie e nazionali.

L'intero percorso di ricerca ha dato e da infatti la possibilità di ottenere da un lato una produzione scientifica con output omogenei e lineari a livello temporale e dall'altro di rispondere a tematiche attuali

di **sicurezza alimentare** richieste dalle aziende alimentari in termini di sviluppo di nuovi prodotti e processi e nel **miglioramento delle condizioni di sicurezza alimentare**.

Le competenze odierne si incardinano e devono rispondere a molteplici tematiche tra le quali:

- Studio di indicatori chimici per verificare la corretta corrispondenza del prodotto carne, studio della frazione volatile nei prodotti carnei e ricerca nell'ambito di studi di shelf-life. Ricerca di indicatori chimici di rancidità nei prodotti carnei e nei prodotti lattiero caseari.
- Studio di metaboliti funginei nei salumi (Ocratossina A), micotossine e metaboliti in latte e derivati.
- Studio delle relazioni tra contaminazioni microbiologiche ed alterazione di parametri chimico-sensoriali in prodotti di origine animale: salumi, prodotti carnei, latte e derivati.
- Studio di modelli matematici per la shelf-life predittiva di alimenti freschi di origine animale (carne, pesce).
- Identificazione di additivi non ammessi negli alimenti di origine animale: monossido di carbonio nel tonno ; studio dell'igiene di carni e prodotti a base di carne, di latte e prodotti lattiero-caseari; studio di indicatori chimici per verificare l'irraggiamento delle carni bovine.
- In ambito tecnologico: identificazione di residui del packaging e studio del ruolo di nuovi packaging ed impatto sulla sicurezza alimentare (es imballaggi biodegradabili).
- Identificazione di residui nell'urina bovina ed altri matrici target quali indici di trattamento lungo la filiera e correlazione con l'impatto sulla sicurezza alimentare ai fini della prevenzione.
- Caratterizzazione del latte e prodotti derivati, in particolare con riferimento alla frazione aromatica ed i connessi processi ossidativi.
- Approfondimento delle relazioni tra inquinanti ambientali (es. POPs) e rispettivi residui negli alimenti di origine animale e impatto sull'ingresso di tali contaminanti nelle diverse filiere (miele, carne, pesce, latte e derivati). Particolare enfasi viene inoltre data alle filiere di tipo biologico in relazione alla tutela e valorizzazione delle stesse.

Produttività scientifica (SCOPUS): 131 lavori, h-index 22, 1680 citazioni

Altre competenze

CONOSCENZE INFORMATICHE

Ottima capacità di utilizzo dei principali programmi di uso generale (Pacchetto Office: Word, Excel, Power Point).

- Buona conoscenza dei fondamenti essenziali per la navigazione in Internet. Dettagliata conoscenza di programmi per la statistica applicata (SPSS vers.12.0; The Usrambler Data, CAMO)

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e sue successive modifiche e integrazioni, nonché del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati o, più brevemente, RGPD).

Data, 26/09/2021

Firma
Sara Panseri