

<b>Giovanna Battelli</b>	<b>giovanna.battelli@ispa.cnr.it</b>
<b>RUOLO:</b> Ricercatore	<b>UOS:</b> Milano
<p><b><i>Istruzione e aggiornamenti</i></b></p> <p>1990: Short course “New Horizons in the Analysis of Oils, Fat, Lipids and Lipoproteins” of the American Oil Chemists Society, Skorping (Denmark).          1986: “XII International Course on Statistical Methodology for Biology Researcher” of the Biometric Society, Gargnano (Italy).          1982: Laurea in Scienze Agrarie, Università degli Studi di Milano, Milano</p>	
<p><b><i>Competenze</i></b></p> <p>Identificazione di marker per la caratterizzazione di prodotti tradizionali e DOP, come acidi grassi e terpeni; studio della produzione e della evoluzione di composti dell’aroma in alimenti fermentati per il riconoscimento di difetti o per il miglioramento delle caratteristiche organolettiche; studio delle caratteristiche nutraceutiche del formaggio e del loro implemento mediante opportune diete ricche in acidi grassi omega-3; I composti volatili e lipofili sono analizzati mediante tecniche di gascromatografia, gascromatografia-spettrometria di massa accoppiata ad estrazione dinamica dello spazio di testa o per microestrazione in fase solida.</p>	
<p><b><i>Principali progetti</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; FILAGRO “Strategie innovative e sostenibili per la filiera agroalimentare”. Accordo Quadro CNR – Regione Lombardia 2013-2015 (Ricercatore)</li> <li>&gt; EULAT - “Individuazione di modelli di aziende zootecniche per produzioni di eccellenza di latte e derivati”. Regione Lombardia. 2011-2014. (Ricercatore, responsabile unità CNR)</li> <li>&gt; VALTEMAS - "Valorizzazione tecnologica dei microrganismi autoctoni del formaggio Silter". Regione Lombardia. 2011-2013. (Ricercatore)</li> <li>&gt; FORTIPACK: "Studi di migrazione in formaggi DOP confezionati in film plastic" Regione Lombardia 2008-2010. (Ricercatore, responsabile unità CNR)</li> <li>&gt; Accordo Quadro CNR - Regione Lombardia: “Risorse biologiche e tecnologie innovative per lo sviluppo sostenibile del sistema agro-alimentare”. 2008 – 2011. (Ricercatore)</li> </ul>	
<b><i>Numero of Pubblicazioni</i></b>	<b><i>H-Index</i></b>
>35	7 (Scholar) 5 (Scopus)
<p><b><i>Attività di revisione</i></b></p> <p>Journal of Food Agriculture &amp; Environment [Science and Technology] ISSN: 1459-0255          Journal of Food Composition and Analysis - Elsevier - ISSN: 0889-1575          Meat Science ISSN: 0309-1740 Food Chemistry ISSN: 0308-8146</p>	

**Pubblicazioni selezionate**

Cornelli U, Bondiolotti G, **Battelli G**, Zanoni G, Finco A, Recchia M. 2015. *Activity of 30 different cheeses on cholesterol plasma levels and OBRI (Oxidative Balance Risk Index) in a rat model*. International Journal of Food Sciences & Nutrition. 66:383-90. DOI: 10.3109/09637486.2015.1024205.

Impact factor 2013: **1.20**

Citations: **0**

Peiretti PG, Gai F, Alonzi S, Battelli G, Tassone S, 2015. *Characterisation of Alpine highland pastures located at different altitudes: forage evaluation, chemical composition, in vitro digestibility, fatty acid and terpene contents*. Plant Biosystems DOI: 10.1080/11263504.2015.1064044

Impact factor 2014: **1.92**

Citations: **0**

Bava L, Zucali M, Sandrucci A, Guerci M, **Battelli G**, Brasca M, Povolò M, Decimo M, Tamburini A, 2013. *How different farming systems can affect nutraceutical and traceable components of cow milk?* Italian Journal of Animal Science, 12 (suppl. 1), 103-103.

Impact factor 2013: **0.60**

Citations: **0**

Masotti F, **Battelli G**, De Noni I. 2012. *The evolution of chemical and microbiological properties of fresh goat milk cheese during its shelf life*. Journal of dairy science 95 (9), 4760-4767

Impact factor 2013: **2.55**

Citations: **6**

Revello-Chion A, Tabacco E, Giaccone D, Peiretti PG, **Battelli G**, Borreani G. 2010. *Variation of fatty acid and terpene profiles in mountain milk and "Toma piemontese" cheese as affected by diet composition in different seasons*. Food Chemistry 121 (2), 393-399

Impact factor 2013: **3.26**

Citations: **43**

Rapetti L, Crovetto GM, Galassi G, Sandrucci A, Succi G, Tamburini A, **Battelli G**. 2009. *Effect of maize, rumen-protected fat and whey permeate on energy utilisation and milk fat composition in lactating goats*. Italian Journal of Animal Science 1 (1), 43-54

Impact factor 2013: **0.60**

Citations: **15**

De Noni I, **Battelli G**. 2008. *Terpenes and fatty acid profiles of milk fat and "Bitto" cheese as affected by transhumance of cows on different mountain pastures*. Food Chemistry 109: 299-309

Impact factor 2013: **3.26**

Citations: **44**

Pellegrino L, **Battelli G**, Resmini P, Ferranti P, Barone F, Addeo F. 1997. *Effects of heat load gradient occurring in moulding on characterization and ripening of Grana Padano*. Lait 77, 221-228

Impact factor 2013: **1.16**

Citations: **28**

Institute of Sciences of Food Production - National Research Council (ISPA-CNR)

**Battelli G**, Pellegrino L. 1994. *Detection on non-dairy fat in cheese by gas chromatography of triglycerides*. Italian Journal of Food Science, 407-420  
Impact factor 2013: **0.20**  
Citations: **9**

Resmini P, Pellegrino L, **Battelli G**. 1990. *Accurate quantification of furosine in milk and dairy products by a direct HPLC method*. Italian Journal of Food Science 2 (3), 173-183  
Impact factor 2013: **0.20**  
Citations: **263**