



M I L E N A B R A S C A

Curriculum Vitae

Cognome: Brasca

Nome: Milena

Data di nascita: 17.07.1966

Tel: +39 0250316685

Facsimile: +39 0250316687

e-mail: milena.brasca@ispa.cnr.it

Posizione: Ricercatore responsabile della uos di Milano dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR

TITOLI

1992 Laurea in Scienze Agrarie (107/110), Università degli Studi di Milano

ESPERIENZE PROFESSIONALI

1992 Associazione Italiana Allevatori, Roma - Incarico di ricerca nell'ambito del programma "Iniziativa Zootecniche straordinarie sulla qualità dei prodotti zootecnici".

1993-1995 Centro Studi Latte CNR, Milano - borsa di studio dal tema: "Miglioramento delle qualità igienico sanitarie dei prodotti lattiero - caseari"

1992-1995 Analysis, Muggiò (MI) - Consulenza nel settore della ristorazione collettiva e della piccola-media impresa agroalimentare.

1995-1996 Centro Studi Latte CNR, Milano - borsa di studio CNR nell'ambito del progetto finalizzato RAISA Tematica: "Modelli di valutazione delle qualità biologiche degli alimenti e ricerca di indicatori e parametri di qualità".

1997 Centro Studi Latte CNR, Milano - borsa di studio CNR dal tema: "Ricerca di marker molecolari e biologici di processo: caratterizzazione di microrganismi utilizzati nelle produzioni alimentari"

1997-1998 Det Norske Veritas Italia s.r.l., Roma - Collaborazione in qualità di esperto del settore agroalimentare per la certificazione ISO 9000.

1998 Institut Agricole Régional, Aosta - Incarico di collaborazione per una ricerca riguardante "l'influenza delle tecniche di allevamento sulla microflora naturale del latte crudo destinato alla produzione di alcuni formaggi tipici alpini"

1998 - 1999 Centro Studi Latte CNR, Milano - borsa di studio CNR dal tema "Ricerca di marker molecolari e biologici di processo: caratterizzazione di microrganismi utilizzati nelle produzioni alimentari"

1999-2001 Consorzio Tutela Taleggio, Milano - Ruolo di supporto tecnico ai soci del Consorzio in particolare per quanto riguarda le problematiche connesse all'autocontrollo e alla Certificazione di prodotto.

2001 Centro Studi Latte CNR, Milano - Assegno di Ricerca CNR dal tema Caratteristiche metaboliche della microflora autoctona delle produzioni casearie italiane"

2001 Ricercatore presso l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari – uos Milano del CNR
2010 – Responsabile della uos di Milano dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR

Competenze

L'attività di ricerca è focalizzata su molteplici tematiche relative alla microbiologia agroalimentare: produzione, igiene e qualità degli alimenti e dei loro prodotti di trasformazione. Utilizzo di metodi innovativi (radiazioni UV, ionizzanti (γ) e di ozono) per la conservazione degli alimenti; eliminazione dei difetti di origine microbica nei formaggi; valutazione delle caratteristiche di virulenza/patogenicità di microrganismi di interesse agroalimentare; caratterizzazione di popolazioni microbiche utili, benefiche, alterative o patogene coinvolte nelle produzioni alimentari; produzione, isolamento e caratterizzazione di biomolecole prodotte da microrganismi di interesse alimentare; caratterizzazione molecolare e delle attività metaboliche di batteri lattici per il miglioramento della qualità, funzionalità, sicurezza e shelf-life degli alimenti. Studio delle popolazioni microbiche di prodotti tradizionali

Svolge regolare attività di referee per le seguenti riviste internazionali:

African Journal of Biotechnology, African Journal of Microbiology Research, Annals of Microbiology Applied and Environmental Microbiology, Current Microbiology Dairy Science & Technology, International Dairy Journal, International Journal Food Microbiology, International Journal of Systematic Evolutionary, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Sciences, Microbial Cell Factories, Trends in Food Science and Technology.

Dal 09.2006 al 12.2010. Membro della Commissione Tecnica "IMQ FOOD" quale rappresentante degli Enti di Ricerca

Dal 2010 è Membro del Comitato di Certificazione per i formaggi DOP: Taleggio, Quattrolo Lombardo, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Pecorino Toscano,

Membro del gruppo di lavoro "Analisi Microbiologica" e della sottocommissione "Latte e Derivati" dell'UNI

Consigliere dell'Associazione Italiana Tecnici del Latte.

E' coautore di oltre 90 lavori a stampa su riviste scientifiche nazionali e internazionali, 2 capitoli in libri ed ha partecipato a convegni nazionali ed internazionali presentando comunicazioni originali.

PUBBLICAZIONI PIÙ SIGNIFICATIVE

1. Manini F, Casiraghi M.C., Poutanenb K., **Brasca M.**, Erba D., Plumed-Ferrer C. (2015). Characterization of lactic acid bacteria isolated from wheat bran sourdough. *LWT - Food Science & Technology*
2. Zucali M; Bava L.; Colombini S.; **Brasca M.**; Decimo M.; Morandi S.; Tamburini A.; Crovetto G. M. (2015) Management practices and forage quality affecting the contamination of milk with anaerobic spore-forming bacteria. *J. Sci Food Agric* 95: 1294–1302, DOI: 10.1002/jsfa.6822
3. Soggiu A., Piras C., Emøke Bendixen G., Panitz F., Bendixen C., Sasserà D., **Brasca M.**, Bonizzi L., Roncada P. Draft Genome Sequence of *Clostridium tyrobutyricum* Strain DIVETGP, Isolated from Cow's Milk for Grana Padano Production. *Genome Announcements* 3.2 (2015): e00213-15.
4. Morandi, S., Cremonesi, P., Silveti, T., Castiglioni, B., & **Brasca, M.** (2015). Development of a triplex real-time PCR assay for the simultaneous detection of *Clostridium beijerinckii*, *Clostridium sporogenes* and *Clostridium tyrobutyricum* in milk. *Anaerobe*, 34, 44-49.
5. Decimo M, Morandi S, Silveti T, **Brasca M.** (2014) Characterization of Gram-Negative Psychrotrophic Bacteria isolated from Italian Bulk Tank Milk. *Journal of Food Sciences*. doi: 10.1111/1750-3841.12645
6. Morandi S, Silveti T, Miranda Lopez JM, **Brasca M** (2014) Antimicrobial activity, antibiotic resistance, and the safety of lactic acid bacteria in raw milk Valtellina Casera cheese. *Journal of Food Safety* doi: 10.1111/jfs.12171
7. Manini F., **Brasca M.**, Plumed-Ferrer C., Morandi S., Erba D., Casiraghi M.C. (2014) Study of the chemical changes and evolution of microbiota during sourdough like fermentation of wheat bran. *Cereal Chemistry Journal*, <http://dx.doi.org/10.1094/CCHEM-09-13-0190-CESI> (4): 342-349.
8. Morandi S., Silveti T., **Brasca M.*** (2013) Biotechnological and safety characterization of *Enterococcus lactis*, a recently describe species of dairy origin. *Antonie van Leeuwenhoek*, 103:239–249
9. **Brasca M.***, Morandi S., Silveti T., Rosi V., Cattaneo S., Pellegrino L. (2013) Assessment of antibacterial activity and purity of commercial lysozyme preparations for dairy application by different analytical approaches. *Molecules*, 18, 6008-6020.
10. Masotti, F., De noni I., Cattaneo S., **Brasca M.**, Rosi V., Stuknite M., Morandi S., Pellegrino L. (2013) Occurrence, origin and fate of pyroglutamyl-gamma3-casein in cheese. *Int. Dairy J.* 33, 90-96. DOI.10.1016/j.idairyj.2013.06.002
11. Bava L., Zucali M, Sandrucci A., Guerci M., Battelli G., Brasca M., Povolo M. (2013) How different farming systems can affect nutraceutical and traceable components of cow milk?. *Ital. J. Animal Science* 12 (1s), 103-103. ISSN:1594-4077
12. Morandi S., Cremonesi P., Silveti T., and Brasca* M. (2013) Technological characterisation, antibiotic susceptibility and antimicrobial activity of wild-type *Leuconostoc* strains isolated from north Italian traditional cheeses. *J. Dairy Res.*, doi:10.1017/S0022029913000447.
13. Silveti T., Morandi S., **Brasca M.** (2013) Biopreservation potential of *Enterococcus faecalis* isolated from Italian traditional raw milk cheeses. *CyTA – J. Food*. <http://dx.doi.org/10.1080/19476337.2013.825327>
14. Cremonesi P., Vanoni L., Silveti T., Morandi S., **Brasca M.*** (2012) Identification of *Clostridium beijerinckii*, *Cl. butyricum*, *Cl. sporogens*, *Cl. tyrobutyricum* isolated from silage, raw milk and hard cheese by a multiplex PCR assay. *J. Dairy Res.* 79, 318-323.

15. Böhme K., Morandi S., Cremonesi P., Fernández NO I.C., Barros-Velázquez J., Castiglioni B., **Brasca M.**, Cañas B. and Calo-Mata P. (2012) Characterization of *Staphylococcus aureus* strains isolated from Italian dairy products by MALDI-TOF mass fingerprinting. *Electrophoresis*. 33, 2355-2364
16. Morandi S., Cremonesi P., Povoledo M., Brasca M.* (2012). *Enterococcus lactis* sp. nov. from Italian raw milk cheeses. *Int. J. Syst. Evol. Microbiol.* 62, 1992-1996. doi:10.1099/ijs.0.030825-0
17. Morandi S., Brasca M.* (2012) Safety aspects, genetic diversity and technological characterization of wild type *Streptococcus thermophilus* strains isolated from north Italian traditional cheeses. *Food Control*, 23, (1), 203-209. doi 10.1016/J.foodcont.2011.07.011
18. Bava* L., Zucali M., Sandrucci A., **Brasca M.**, Vanoni L., Zanini L., Tamburini A. (2011). Effect of cleaning procedure and hygienic condition of milking equipment on bacterial count of bulk tank milk. *J. Dairy Res.* 78, 211-219. doi: 10.1007/s13594-011-0016-7
19. Zucali* M., Bava, L., Tamburini A., **Brasca M.**, Vanoni L., Sandrucci A., (2011). Effect of cleaning procedure and hygienic condition of milking equipment on bacterial count of bulk tank milk. *J. Dairy Res.* 78, 436-441 doi: 10.1017/S0022029911000598
20. Cremonesi P, Vanoni L, Morandi S, Silvetti T, Castiglioni B, **Brasca M.** (2011) Development of a pentaplex PCR assay for the simultaneous detection of *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *L. delbrueckii* subsp. *lactis*, *L. helveticus*, *L. fermentum* in whey starter for Grana Padano cheese. *Int. J. Food Microbiol.* **146**, 207-211
21. Morandi S, **Brasca M**, Lodi R, Brusetti L, Andrighetto C, Lombardi A (2010) Biochemical profiles, restriction fragment length polymorphism (RFLP), random amplified polymorphic DNA (RAPD) and multilocus variable number tandem repeat analysis (MLVA) for typing *Staphylococcus aureus* isolated from dairy products and human samples. *Res. Vet. Sci.* **88**, 427-435.
22. Morandi S, **Brasca M**, Andrighetto C, Lombardi L, Lodi R. (2009) Phenotypic and genotypic characterization of *Staphylococcus aureus* strains from Italian dairy products. *Int. J. Microbiol.* Article ID 501362 doi:10.1155/2009/501362.
23. Cristoni S, Zingaro L, Canton C, Cremonesi P, Castiglioni B, Morandi S, **Brasca M**, Luzzana M, Battaglia C (2009) An innovative approach based on Cation Exchange Chromatography - Surface Activated Chemical Ionization for the analysis of enterotoxin A. *J. Mass Spectrom.* **44**, 1482-1488.
24. Morandi S, **Brasca M**, Lodi R, Brusetti L (2008) Molecular typing of *Staphylococcus aureus* isolated from Italian dairy products on the basis of coagulase gene polymorphism, multiple-locus variable-number tandem-repeat and toxin genes. *J. Dairy Res.* **75**, 444-449.
25. Cremonesi P, Perez G, Pisoni G, Vimercati C, Moroni P, Morandi S, Luzzana M, **Brasca M**, Lodi R, Castiglioni B. (2007) Detection of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* isolates in raw milk cheese. *Lett. Appl. Microbiol.* **45**, 586-591.
26. Morandi S, **Brasca M**, Lodi R, Cremonesi P, Castiglioni B (2007) Detection of classical and identification of enterotoxins genes in *Staphylococcus aureus* from milk and dairy products. *Vet. Microbiol.* **124**, 66-72.
27. **Brasca M**, Morandi S., Lodi R, Tamburini A (2007) Redox potential to discriminate among species of lactic acid bacteria. *J. Appl. Microbiol.* **103**, 1516-1524.
28. Morandi S, **Brasca M**, Andrighetto C, Lombardi A, Lodi R (2006) Technological and molecular characterisation of enterococci isolated from north-west Italian dairy products. *Int. Dairy J.* **16**, 867-875.

29. Cremonesi P, Luzzana M, Brasca M, **Morandi S**, Lodi R, Vimercati C, Agnellini D, Caramenti G, Moroni P, Castiglioni B (2005) Development of multiplex PCR assay for the identification of *Staphylococcus aureus* enterotoxigenic strains isolated from milk and dairy products. *Mol. Cell. Prob.* **19**, 299-305.
30. Morandi S, **Brasca M**, Alfieri P, Lodi R, Tamburini A (2005) Influence of pH and temperature on metabolism and growth of *Enterococcus faecium* and *Enterococcus faecalis*. *Le Lait* **85**, 181-192