



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome, Nome **BATTELLI, GIOVANNA**
Indirizzo **CNR ISPA, VIA CELORIA 2 – 20133, MILAN, ITALY**
Telefono **+39 02503.16666**
E-mail **giovanna.battelli@ispa.cnr.it**
Skype **giolli55**
ORCID **<https://orcid.org/0000-0002-0295-0048>**
Nationalità **Italiana**
Data e luogo di nascita **24 giugno 1955, Firenze, Italy**

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a)	1984-OGGI
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Consiglio Nazionale delle Ricerche – “Centro per lo Studio Tecnologico, Bromatologico e Microbiologico del Latte”, via Celoria 2, Milano, confluito nel 2002 nel “Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari”
Tipo di azienda o settore	Istituzione pubblica di ricerca
Funzione o posizione	Ricercatore
Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca
Matricola	2667
Date (da – a)	1982-1983
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ministero dell’Agricoltura e Foreste – Istituto Lattiero-Caseario, via Lombardo 11, Lodi
Tipo di azienda o settore	Istituzione pubblica di ricerca
Funzione o posizione	Laureate frequentatore
Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Periodo (da – a)	1990, Skorpung (Denmark)
Nome e tipo di istituto di istruzione	The American Oil Chemists Society
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	“New Horizons in the Analysis of Oils, Fat, Lipids and Lipoproteins” (short course)
Periodo (da – a)	1986, Gargnano (Italy)
Nome e tipo di istituto di istruzione	The Biometric Society
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	“XII International Course on Statistical Methodology for Biology Researcher”
Periodo (da – a)	1982, Milano (Italy)
Nome e tipo di istituto di istruzione	University of Milan
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Degree in Agricultural Science

MADRELINGUA **Italiana**

ALTRE LINGUE
INGLESE, SPAGNOLO

Attività di ricerca (Principali)

2016-oggi: miglioramento della qualità nutrizionale di uova da galline nutrite con camelina sativa a basso titolo di glucosinolati; 2016-oggi: identificazione di composti volatili rilasciati da batteri in presenza di muffe per il controllo di patogeni vegetali su vite e melo; 2014-oggi: produzione di acido linoleico coniugato da ceppi batterici selezionati in prodotti caseari; 2013-oggi: riduzione di colesterolo in prodotti lattiero caseari ad opera di ceppi batterici; 2010- oggi: studio dei composti volatili prodotti da Enterococchi; 2010: valutazione della frazione volatile di birre artigianali prodotte con differenti tecnologie; 2009-2010: studio della interazione tra formaggi e film plastico durante la conservazione, per la valutazione di eventuali migrazioni 2008-oggi: Studio della biodiversità genotipica e fenotipica di popolazioni batteriche da formaggi DOP, per la valutazione di molecole bio-attive; 2007-2009: impatto di trattamenti sanitari innovativi sulla qualità dei formaggi; 1994-oggi: studi di tracciabilità nella definizione della qualità e tipicità dei formaggi come espressione della unicità del legame con il territorio; 1992-1997: accertamento della genuinità degli alimenti valutando la presenza di grasso estraneo in burro e formaggio; 1990-1997: valutazione del danno termico delle proteine in latte e formaggio e sua implicazione nell'accertamento dell'adulterazione degli alimenti; 1984-1998: valutazione del gonfiore tardivo in formaggi a pasta dura mediante la quantificazione degli acidi grassi volatili prodotti dai microrganismi

Qualifiche, attività su progetti

2016-2019: responsabile scientifico unità CNR nel progetto "CAMFEED" (Arricchimento in omega-3 e composti antiossidanti in prodotti (carne e uova) ottenuti da broiler e galline ovaiole alimentate con Camelina sativa a basso contenuto di glucosinolati); 2011-2013: responsabile scientifico unità CNR nel progetto "EULAT" (Individuazione di modelli di aziende zootecniche per produzioni di eccellenza di latte e derivati, Regione Lombardia); 2008-2011: responsabile unità CNR nel progetto "FORTIPACK" (Studi di migrazione in formaggi DOP confezionati in film plastici, Regione Lombardia); 2003-2004: partner nel progetto "Realizzazione del fieno-silo per la valorizzazione delle risorse prative alpine e la produzione di formaggi di qualità" (Regione Piemonte); 2001-2004: Partner nel progetto "MIQUAGP". "Miglioramento della qualità del formaggio Grana Padano nel rispetto della tradizione"(Regione Lombardia e Consorzio Grana Padano); 1996-1997: membro della American Oil Chemists' Society 1992-1995: esperto nel gruppo "Grassi vegetali ed animali" della Stazione Sperimentale degli Oli e dei Grassi; 1990-1994: Esperto nel Gruppo Europeo di esperti del settore lattiero-caseario - DGVI ; Community Bureau of Reference.

Attività di docenza (Principali)

1990-oggi: Correlatore di numerose tesi di laurea presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, ora DeFENS Università di Milano; 2008, 2010: seminari nel corso "Tecniche Analitiche Avanzate in Enologia" del corso di laurea di "Viticoltura e Scienze Enologiche", Università di Milano; 2000, 2003: Tutor di due borse di studio estere post-laurea; 1997: Seminario "Corso di gascromatografia applicata all'analisi dei trigliceridi del grasso latteo secondo la metodica ufficiale europea", Lodi.

Produzione scientifica

> 20 articles in International Scientific Journals (ISI) ; 1 capitolo in libro ; > 12 abstract in congressi nazionali ed internazionali

Firma



Data 31.03.2020

Pubblicazioni scelte degli ultimi 5 anni

- Peiretti, P. G., Tassone, S., Vahdani, N., **Battelli, G.**, & Gai, F. (2020). Evaluation of the Nutritive Value and the Fatty Acid, Phenol, Tannin and Terpenoid Contents of Nine Pastures in an Alpine District during the Summer Season. *Agriculture*, 10(2), 42. doi: 10.3390/agriculture10020042
- Battelli, G.**, Scano, P., Albano, C., Cagliani, L. R., Brasca, M., & Consonni, R. (2019). Modifications of the volatile and nonvolatile metabolome of goat cheese due to adjunct of non-starter lactic acid bacteria. *LWT*, 116, 108576. Doi:10.1016/j.lwt.2019.108576
- Ocefová V, Chizzola R, **Battelli G**, Pisarcikova J, Stefan Faix S, Gai F, Placha I. 2019 Thymol in the intestinal tract of broiler chickens after sustained administration of thyme essential oil in feed *J Anim Physiol Anim Nutr* 103 204–209 doi: 10.1111/jpn.12995
- Morandi S, Silvetti S, **Battelli G**, Brasca M. Can lactic acid bacteria be an efficient tool for controlling *Listeria monocytogenes* contamination on cheese surface? The case of Gorgonzola cheese 2018. *Food Control* 96, 499-507 doi:10.1016/j.foodcont.2018.10.012
- Cremonesi, P; Conte, G; Severgnini, M; Turri, F; Monni, A; Capra, E; Rapetti, L; Colombini, S; Chessa, S; **Battelli, G**; Mele, M; Castiglioni, B. 2018. Evaluation of the effects of different diets on microbiome diversity and fatty acid composition of rumen liquor in dairy goat. *Animal* 1-11. doi:10.1017/S1751731117003433
- Passera A, Venturini G, **Battelli G**, Casati Penaca F, Quaglino F, Bianco PA. 2017 Competition assays revealed *Paenibacillus pasadenensis* strain R16 as a novel antifungal agent. *Microbiological Res* 198 16–26
- Masotti F, Cattaneo S, Stuknytė M, **Battelli G**, Vallone L, De Noni I. 2016. Composition, proteolysis and volatile profile of Strachitunt PDO cheese. *J Dairy Sci* 100(3): 1679-1687
- 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
- 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(4):383-390
- Gai F, **Battelli G**, Bottero MT, Civera T, Dalmaso A, Pattono D, Peiretti PG. 2014. Influence of Alpine highland pasture on the fatty acid and terpene composition of milk and Plaisentif cheese from various Piedmont farms. *Options méditerranéennes. Série A: Séminaires méditerranéens* 109, 293-296
- Bava L, Zucali M, Sandrucci A, Guerci M, **Battelli G**, Brasca M, Povo 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