

SHORT CURRICULUM VITAE MILENA BRASCA



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome, Nome **BRASCA, MILENA**
Indirizzo **CNR ISPA, VIA CELORIA, 2 – 20139, MILANO, ITALY**
Telefono **+39 02 50316685**
Fax **+39 02 50316687**
E-mail **milena.brasca@ispa.cnr.it**
Skype **mbrasca**
Website <http://www.ispacnr.it/unita-territoriale-di-milano/>

ORCID <http://orcid.org/0000-0002-8821-0787>
SCOPUS ID [18433763800](http://orcid.org/0000-0002-8821-0787)

Nationalità **Italiana**
Data e luogo di nascita **Milano, 17/07/1966**

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **DAL 18 NOVEMBRE 2019 È PRIMO RICERCATORE PRESSO L'ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (ISPA) DEL CNR PRESSO IL QUALE DAL 17 DICEMBRE 2001 È ASSUNTA COME RICERCATORE CON CONTRATTO DI LAVORO A TEMPO INDETERMINATO**

Nome e indirizzo del datore di lavoro **Consiglio Nazionale delle Ricerche P.le Aldo Moro, 7 - 00185 Roma**

Tipo di azienda o settore **Ente Pubblico di Ricerca - Ministeriale**

Funzione o posizione **Responsabile dell'Unità Territoriale di Milano dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR**

Principali mansioni e responsabilità **Responsabile della sede di Milano dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, è coinvolta in attività di ricerca nel settore agroalimentare, coordina e partecipa a progetti nazionali e internazionali.**

Matricola **8896**

• Date (da – a) **DICEMBRE 1999 – APRILE 2001**

• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Consorzio per la Tutela del formaggio Taleggio
Via Roggia Vignola, 24047 Treviglio, Bergamo**

• Tipo di azienda o settore **Ente senza scopo di lucro i cui soci sono produttori e stagionatori di Taleggio**

• Tipo di impiego **Impiegata**

• Principali mansioni e responsabilità **Ruolo di supporto tecnico ai soci del Consorzio in particolare per quanto riguarda le problematiche connesse all'autocontrollo e alla Certificazione di prodotto**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Periodo (da – a)	MAGGIO 93 – DICEMBRE 1999 CENTRO STUDI LATTE CNR, MILANO (ORA ISPA – CNR)
Nome e tipo di istituto di istruzione	Consiglio Nazionale delle Ricerche P.le Aldo Moro, 7 - 00185 Roma
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Ente Pubblico di Ricerca – Ministeriale Ricerca nel campo della microbiologia e tecnologia alimentare
Qualifica conseguita	Borsa di studio
• Date (da – a)	1985 - 1993
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Materie fondamentali delle Scienze Agrarie con orientamento zootecnico e specializzazione inerente i prodotti di origine animale
• Qualifica conseguita	Diploma di Laurea in Scienze Agrarie e abilitazione professionale
MADRELINGUA	Italiano
ALTRE LINGUE	INGLESE
Livello	
Lettura	Molto buono
Scrittura	Molto buono
Espressione orale	Buono

CAPACITÀ ORGANIZZATIVE (principali) Buone capacità relazionali, comunicative e di insegnamento. Sviluppata attitudine al lavoro di gruppo. Le *competenze organizzative* sono state acquisite quale responsabile dell'Unità Territoriale di Milano dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, come responsabile di unità di ricerca e come responsabile scientifico di progetti di ricerca.

Attività di ricerca (Principali)

L'attività di ricerca è focalizzata sulle seguenti aree tematiche:

- Produzione, igiene e qualità degli alimenti.
- Studio delle popolazioni microbiche di prodotti tradizionali.
- Utilizzo di metodi innovativi per la conservazione degli alimenti.
- Caratterizzazione di popolazioni microbiche utili, benefiche, alterative o patogene coinvolte nelle produzioni agroalimentari.
- Valutazione delle caratteristiche di virulenza/patogenicità di microrganismi di interesse agroalimentare.
- Caratterizzazione molecolare e delle attività metaboliche di batteri lattici e batteri alterativi.
- Messa a punto di metodi molecolari per l'analisi di microrganismi di interesse alimentare.

Responsabile scientifico dei seguenti progetti:

- 02/09/2019 – 31/01/2022 Percorso di sperimentazione della stagionatura dei formaggi nelle miniere di Dossena – CHEESEMINE. Bando FEASR – Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 MISURA 16 – “COOPERAZIONE” SOTTOMISURA 16.1 – “Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura” - OPERAZIONE 16.1.01 – “Gruppi Operativi PEI”
- 28/12/2018 – 27/12/2021 Progetto RABOLA. “Strategie sostenibili per ridurre l'impiego di antibiotici nell'allevamento delle bovine dal latte”. Regione Lombardia, Bando per il finanziamento dei progetti di ricerca in campo agricolo e forestale - d.d.s. 28 marzo 2018, n. 4403
- 01/09/2018 – 31/08/2021 Progetto AGER FARM-INN “Farm-level interventions supporting dairy industry innovation” – Bando Ager Prodotti Lattiero-caseari 2017
- 2012- 2014: Progetto YOPRO “Valorizzazione della filiera lattiero casearia montana di qualità attraverso lo sviluppo di prodotti ad alto contenuto innovativo” Regione Lombardia Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2013.
- 2010-2014: Regione Lombardia - programma regionale di ricerca in campo agricolo 2010-2012: “Individuazione di modelli di aziende zootecniche per produzioni di eccellenza di latte e derivati EULAT”.

Responsabile scientifico per l'unità di ricerca ISPA-CNR dei seguenti progetti:

- 24/12/3/12/2022 Sviluppo di tecniche e di processi di filiera (allevamenti e casefici) per ottimizzare fattori ambientali, territoriali e gestionali finalizzati ad ottenere una maggiore efficienza produttiva ed eccellenza qualitativa nelle produzioni di formaggi DOP e tipici – USEFUL Bando FEASR – Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 MISURA 16 – “COOPERAZIONE” SOTTOMISURA 16.1 – “Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura” - OPERAZIONE 16.1.01 – “Gruppi Operativi PEI”
- 07/09/2019 - 06/02/2022 Microrganismi del burro e dei formaggi a latte crudo prodotti in Valle Camonica e nel Sebino Bresciano - MIFISSO - Bando FEASR – Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 MISURA 16 – “COOPERAZIONE” SOTTOMISURA 16.1 – “Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura” - OPERAZIONE 16.1.01 – “Gruppi Operativi PEI”
- 07/10/2017- 30/04/2020 Progetto “Mungitura: Efficienza, sostenibilità e qualità” – META. FEASR – Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, Misura 1. – “Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione” Sottomisura 1.2 – “Sostegno a attività dimostrative e azioni di informazione”, Operazione 1.2.01 – “Progetti dimostrativi e azioni di informazione” - Focus area 2° - Tematica specifica: Miglioramento e innovazioni nella gestione delle coltivazioni e degli allevamenti (produttività qualità e sostenibilità)
- 2016 –30/09/2018 Progetto Nuove formulazioni casearie per l'innovazione dei formaggi a pasta filata PROFIL. FEASR – Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, Misura 16 “Cooperazione”, Sottomisura 16.2 – “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie” Operazione 16.2.01 – “Progetti pilota e sviluppo di innovazione”. Decreto Regione Lombardia n. 9571 del 30 settembre 2016.
- 2015-2017 Fondazione Cariplo – Bando Ricerca integrata sulle biotecnologie industriali 2014 Progetto DUCK TECH - Sviluppo di una filiera integrata e sostenibile per la produzione di bioprodotto: valorizzazione di reflui da digestori alimentati a forsu.
- 2015-2017: Fondazione Cariplo – Bando Ricerca integrata sulle biotecnologie industriali 2014 Progetto POLIBIO - Chemically and biochemically modified polysaccharides from leguminous plants with improved biostability and versatile properties for industrial applications”
Fondazione Cariplo – Bando Ricerca integrata sulle biotecnologie industriali 2014
- 2013 – 2015 Progetto FILAGRO “Strategie innovative e sostenibili per la filiera agroalimentare” Regione Lombardia Accordo Quadro CNR - Regione Lombardia

Membro della Commissione Tecnica “IMQ FOOD” quale rappresentante degli Enti di Ricerca dal di Certificazione per i formaggi DOP: Taleggio, Quattrolo Lombardo, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Salva Cremasco, dal 25.10.2010 ad oggi.”

E' membro del gruppo di lavoro “Analisi Microbiologica” e della sottocommissione “Latte e Derivati” dell'UNI

E' Consigliere dell'Associazione Italiana Tecnici del Latte dal 2010

Editor in Chief della rivista Scienza e Tecnica Lattiero- Casearia
Attività di referee per riviste internazionali. Fra le principali:

Applied and Environmental Microbiology; FEMS Microbiology Reviews; FEMS Microbiology Letters; International Journal of Food Microbiology; Journal of Applied Microbiology; Letters in Applied Microbiology; Research Microbiology; Dairy Science and Technology; Italian Journal of Food Science; Food Microbiology; Journal of Agricultural and Food Chemistry; Journal of Dairy Research; Frontiers in Microbiology

Autore di oltre 170 pubblicazioni scientifiche e comunicazioni presentate a congressi nazionali e internazionali.

Attività di docenza
(Principali)

Tutor di 5 PhD students e di oltre 50 tesi di laurea Magistrale

Relatore a numerosi congressi nazionali e internazionali. Ha svolto attività di docenza nell'ambito di corsi di specializzazione post-laurea.

Produzione scientifica

72 Articoli in Riviste Scientifiche Internazionali ISI

12 Capitoli di libro

38 Articoli su riviste scientifiche nazionali e internazionali non ISI

66 Abstract in atti di convegni nazionali o internazionali

Firma

A handwritten signature in black ink, reading "Milena Brasca". The signature is written in a cursive, slightly slanted style.

31 Marzo 2020

Publicazioni scelte degli ultimi 5 anni

- Abano C., Silvetti T., **Brasca M.** (2020) Folate production by LAB and their potential for dairy product bio-enrichment by fermentation. *FEMS Letters in press*
- Morandi S., Silvetti T., Vezzini V., Morozzo E., **Brasca M.** (2020) How we can improve the antimicrobial performances of lactic acid bacteria? A new strategy to control *Listeria monocytogenes* in Gorgonzola cheese. *Food Microbiology*. DOI information: 10.1016/j.fm.2020.103488
- D'Incecco P, **Brasca M.**, Rosi V, Morandi S, Ferranti P, Picariello G, Pellegrino L. (2019) Bacterial proteolysis of casein leading to UHT milk gelation: An applicative study. *Food Chemistry*, 292, 217-226 <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.04.066>
- Silvetti T., Morandi S., & **Brasca, M.** (2019). Does *Enterococcus faecalis* from Traditional Raw Milk Cheeses Serve as a Reservoir of Antibiotic Resistance and Pathogenic Traits? Foodborne pathogens and disease. <https://doi.org/10.1089/fpd.2018.2542>
- Abouloifa, H., Rokni, Y., Bellaouchi, R., Ghabbour, N., Karboune, S., **Brasca, M.**, Salah BS, Chihib NE, Saalaoui E & Asehraou, A. (2019). Characterization of Probiotic Properties of Antifungal *Lactobacillus* Strains Isolated from Traditional Fermenting Green Olives. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 1-14. <https://doi.org/10.1007/s12602-019-09543-8>
- Morandi S., Silvetti T., Battelli, G., & **Brasca, M.** (2019). Can lactic acid bacteria be an efficient tool for controlling *Listeria monocytogenes* contamination on cheese surface? The case of Gorgonzola cheese. *Food Control*. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.10.012>
- Masotti, F., Vallone, L., Ranzini, S., Silvetti, T., Morandi, S., & **Brasca, M.** (2018). Effectiveness of air disinfection by ozonation or hydrogen peroxide aerosolization in dairy environments. *Food Control*. 97, 32-38 <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.10.022>
- Albano, C., Morandi, S., Silvetti, T., Casiraghi, M. C., Manini, F., & **Brasca, M.** (2018). Lactic acid bacteria with cholesterol-lowering properties for dairy applications: In vitro and in situ activity. *Journal of Dairy Science*, 101(12), 10807-10818. <https://doi.org/10.3168/jds.2018-15096>
- Bottani, M., **Brasca, M.**, Ferraretto, A., Cardone, G., Casiraghi, M. C., Lombardi, G., De Noni I., Cattaneo S. & Silvetti, T. (2018). Chemical and nutritional properties of white bread leavened by lactic acid bacteria. *Journal of Functional Foods*, 45, 330-338. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2018.04.030> IF205:3.70
- Silvetti T., Morandi S., **Brasca M.** (2018) Growth factors affecting gas production and reduction potential of vegetative cell and spore inocula of dairy related *Clostridium* species. *LWT- Food Science and Technology* 92, 32-39 - <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.02.014>
- Galante, Y. M., Merlini, L., Silvetti, T., Campia, P., Rossi, B., Viani, F., & **Brasca, M.** (2018). Enzyme oxidation of plant galactomannans yielding biomaterials with novel properties and applications, including as delivery systems. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 1-16 <http://doi.org/10.1007/s00253-018-9028-z>
- Decimo M., Cabeza MC, Ordonez JA, De Noni I., **Brasca M** (2018) Volatile organic compounds associated with milk spoilage by psychrotrophic bacteria. *International Journal of Dairy Technology*, 71, 1-8 <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12485>
- Decimo, M., Quattrini, M., Ricci, G., Fortina, M. G., **Brasca, M.**, Silvetti, T., Manini F, Erba D, Criscuoli F and Casiraghi MC (2017). Evaluation of microbial consortia and chemical changes in spontaneous maize bran fermentation. *AMB Express*, 7(1), 205. <http://doi.org/10.1186/s13568-017-0506-y>
- Morandi S, Cremonesi P, Povolo M, Capra E, Silvetti T, Castiglioni B, Ribeiro MG, Alves AC, da Costa GM, Luini M & **Brasca M** (2017). *Prototheca blaschkeae* subsp. *brasiliensis* subsp. nov., isolated from cow milk. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 67(10), 3865-3871. <https://doi.org/10.1099/ijsem.0.002209>
- Bava, L., Colombini, S., Zucali, M., Decimo, M., Morandi, S., Silvetti, T., **Brasca M.**, Tamburini A., Crovetto GM & Sandrucci, A. (2017). Efficient milking hygiene reduces bacterial spore contamination in milk. *Journal of Dairy Research*, 84(3), 322-328. <http://dx.doi.org/10.1017/S0022029917000309>
- Silvetti, T., Capra, E., Morandi, S., Cremonesi, P., Decimo, M., Gavazzi, F., Giannico R., De Noni I. & **Brasca, M.** (2017). Microbial population profile during ripening of Protected Designation of Origin (PDO) Silter cheese, produced with and without autochthonous starter culture. *LWT-Food Science and Technology*. 84, 821-831 <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.06.022.821-831>
- E. Vassallo, M. Pedroni, T. Silvetti, S. Morandi, S. Toffolatti, G. Angella, **M. Brasca** (2017), Bactericidal performance of nanostructured surfaces by fluorocarbon plasma. *Materials Science and Engineering C* 80 117–121. <http://doi.org/10.1016/j.msec.2017.05.111>
- Decimo, M., **Brasca, M.**, Ordóñez, J. A., & Cabeza, M. C. (2017). Fatty acids released from cream by psychrotrophs isolated from bovine raw milk. *International Journal of Dairy Technology*, 70(3), 339-344. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12347>
- Brasca M.**, Hogenboom J.A., Morandi S., Rosi V., D'Incecco P., Silvetti T., Pellegrino L. (2016) Proteolytic activity and production of -aminobutyric acid by *Streptococcus thermophilus* cultivated in microfiltered pasteurized milk. *J. Agric. Food Chem* 64(45), 8604-8614. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.6b03403>
- Rossi B, Campia P, Merlini L, **Brasca M**, Pastoric N, Farris S, Melone L, Punta C, Galante YM*. (2016) An aerogel obtained from chemo-enzymatically oxidized fenugreek galactomannans as a versatile delivery system. *Carbohydrate Polymers* 144 (2016) 353–361. <http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2016.02.007>
- Decimo M., **Brasca M.**, Ordonez JA, Cabeza MC. (2016) Fatty acids released from cream by psychrotrophs isolated from bovine raw milk. *International Journal of Dairy Technology* 69, 1.6; doi: 10.1111/1471-0307.12347
- Decimo M.*, Silvetti T, **Brasca M.** (2016) Antibiotic resistance patterns of Gram-negative psychrotrophic bacteria from bulk tank milk. *Journal of Food Sciences* 81, (4) M944 – M951 <http://doi.org/10.1111/1750-3841.13250>
- Stuknytė, M.*, Decimo, M., Colzani, M., Silvetti, T., **Brasca, M.**, Cattaneo, S., Aldini G., De Noni, I. (2016). Extracellular thermostable proteolytic activity of the milk spoilage bacterium *Pseudomonas fluorescens* PS19 on bovine caseins. *Journal of Dairy Science*, 99(6), 4188-4195. <https://doi.org/10.3168/jds.2016-10894>
- Foca, G., Ferrari, C., Ulrici, A., Sciutto, G., Prati, S., Morandi, S., **Brasca M.** & Oliveri, P. (2016). The potential of spectral and hyperspectral-imaging techniques for bacterial detection in food: A case study on lactic acid bacteria. *Talanta*, 153, 111-119.

- Zucali M, Battelli G, Battini M , Bava L , Decimo M , Mattiello S , Povoio M and **Brasca M**. (2016) Multi-dimensional assessment and scoring system for dairy farms. *Italian Journal of Animal Science*, 2016, 15(3), 492-503. <http://dx.doi.org/10.1080/1828051X.2016.1218304>
- Morandi* S, Cremonesi P, Capra E, Silveti T, Decimo M, Bianchini V, Alves AC, Vargas A, Costa GM, Ribeiro MG **Brasca M** (2016). Molecular typing and difference in biofilm formation and antibiotic susceptibilities among *Prototheca* strains isolated in Italy and Brazil. *Journal of Dairy Science* 99:1-10 <http://dx.doi.org/10.31968/jds.2016-10900>
- Morandi S., Silveti T., Tamburini A., **Brasca M**. Changes in oxidation-reduction potential during milk fermentation by wild lactic acid bacteria. *Journal of Dairy Research* (2016) 83 387–394. <http://doi.org/10.1017/S0022029916000339>