

# Short Curriculum Vitae TIZIANA SILVETTI



## Informazioni Personali

Cognome, Nome	<b>Silvetti, Tiziana</b>
Indirizzo	<b>CNR ISPA, VIA Celoria 2 - Milano, Italia</b>
Telefono	<b>+39 02.50316681</b>
E-mail	<b>tiziana.silvetti@ispa.cnr.it</b>
ORCID	<b>0000-0003-2205-2867</b>
SCOPUS	<b>36337254000</b>
Nazionalità	<b>Italiana</b>
Data e luogo di nascita	<b>26-06-1975, Bellano (LC)</b>

## Esperienza lavorativa

28 dicembre 2018 – a tutt'oggi	Ricercatore presso CNR ISPA Milano
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Consiglio Nazionale delle Ricerche, P.le Aldo Moro 7 - 00185 Roma, Italia
Tipo di azienda o settore	Ente pubblico di ricerca - Ministeriale
Funzione o posizione	Ricercatore
Principali mansioni e responsabilità	Ricerca nel campo della microbiologia e tecnologia alimentare
Matricola	17839
01 Febbraio 2018 – 27 Dicembre 2018	Assegnista di ricerca presso DeFENS – UNIMI
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Milano, via Festa del Perdono 7 - 20122 Milano, Italia
Tipo di azienda o settore	Ente pubblico - Ministeriale
Funzione o posizione	Assegnista di ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Ricerca nel campo della microbiologia e tecnologia alimentare
01 Ottobre 2017 – 28 Dicembre 2017	Collaboratore ad attività di ricerca presso DeFENS - UNIMI
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Milano, via Festa del Perdono 7 - 20122 Milano, Italia
Tipo di azienda o settore	Ente pubblico - Ministeriale
Funzione o posizione	Collaboratore ad attività di ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Ricerca nel campo della microbiologia e tecnologia alimentare
01 Dicembre 2008 – 22 Settembre 2017	Assegnista di ricerca presso CNR ISPA Milano
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Consiglio Nazionale delle Ricerche, P.le Aldo Moro 7 - 00185 Roma, Italia
Tipo di azienda o settore	Ente pubblico di ricerca - Ministeriale
Funzione o posizione	Assegnista di ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Ricerca nel campo della microbiologia e tecnologia alimentare
01 Febbraio 2007 – 30 Novembre 2008	Collaboratore ad attività di ricerca presso CNR ISPA Milano
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Fordras SA, Corso Elvezia 4 - 6900 Lugano, Svizzera
Tipo di azienda o settore	Azienda privata
Funzione o posizione	Collaboratore ad attività di ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Ricerca nel campo della microbiologia e tecnologia alimentare

### **Istruzione**

2007-2010	Dottorato di Ricerca in Innovazione Tecnologica per le Scienze Agro-alimentari e Ambientali
Nome e tipo di istituto di istruzione	Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Milano
Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca
2007	Abilitazione professionale
Nome e tipo di istituto di istruzione	Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Milano
Qualifica conseguita	Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare
2006	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Nome e tipo di istituto di istruzione	Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Milano
Qualifica conseguita	Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari
Madrelingua	Italiano
Altre lingue	Inglese; Tedesco; Francese

### **Attività di ricerca** (Principali)

Valutazione dell'igiene e della qualità microbiologica di prodotti alimentari e studio dei punti critici di controllo nelle diverse realtà produttive

Caratterizzazione genotipica, fenotipica di batteri pro-tecnologici, alterativi e patogeni coinvolti nelle produzioni alimentari al fine di migliorare la qualità, la sicurezza e la *shelf-life* dei prodotti

Studio del ruolo della microflora lattica quale possibile antagonista delle specie batteriche e fungine indesiderate e/o patogene e della salvaguardia della biodiversità della microflora lattica in prodotti tipici e tradizionali

Impiego della biologia molecolare finalizzata allo studio di popolazioni microbiche complesse e alla tipizzazione di ceppi microbici, in particolare utilizzo di tecniche PCR per lo studio dei polimorfismi di batteri lattici

Valutazione delle caratteristiche tecnologiche, di probioticità, di virulenza/patogenicità di microrganismi di interesse alimentare

Caratterizzazione molecolare e selezione di batteri lattici e loro applicazioni in prodotti alimentari tradizionali e funzionali

Studio dell'efficacia di molecole con attività antimicrobica per il controllo delle contaminazioni batteriche e per il prolungamento della *shelf-life* del prodotto

**Attività di docenza**  
(Principali)

Docente di corsi formativi di microbiologia e igiene degli alimenti presso organismi/strutture di natura tecnico-scientifica nazionali

Correlatore di numerose tesi di laurea conseguite presso l'Università degli Studi di Milano

Supervisor di visiting PhD students

Relatore a diversi convegni e seminari nazionali ed internazionali

**Produzione scientifica**

35 articoli su Riviste Scientifiche Internazionali (ISI)

3 Capitoli di libri

> di 10 Articoli su Riviste Nazionali o non ISI

> di 20 abstracts in convegni nazionali ed internazionali

Firma



Dervio, 30 marzo 2020

## Pubblicazioni scelte degli ultimi 5 anni

- 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*, 10.1016/j.fm.2020.103488.
- BRASCA M., MORANDI S., SILVETTI T., 2020. *Clostridium* spp. In: *Reference Module in Food Science 2020*, 10.1016/B978-0-08-100596-5.22989-2.
- CATTANEO S., MASOTTI F., SILVETTI T., HIDALGO A., DE NONI I., 2019. Effect of dairy ingredients on the heat damage and the in vitro digestibility of infant biscuits. *European Food Research and Technology* 245, 2489-2497, 10.1007/s00217-019-03368-z.
- MORANDI S., BATTELLI G., SILVETTI T., GOSS A., COLOGNA N., BRASCA M., 2019. How the biodiversity loss in natural whey culture is affecting ripened cheese quality? The case of Trentingrana cheese. *LWT - Food Science and Technology* 115, 108480, 10.1016/j.lwt.2019.108480.
- 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* 16, 359-367, 10.1089/fpd.2018.2542.
- MASOTTI F., VALLONE L., RANZINI S., SILVETTI T., MORANDI S., BRASCA M., 2019. Effectiveness of air disinfection by ozonation or hydrogen peroxide aerosolization in dairy environments. *Food Control* 97, 32-38, 10.1016/j.foodcont.2018.10.022.
- 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* 96, 499-507, 10.1016/j.foodcont.2018.10.012.
- 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, 10807-10818, 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, 10.1016/j.jff.2018.04.030.
- GALANTE Y. M., MERLINI L., SILVETTI T., CAMPPIA 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* 102, 4687-4702, 10.1007/s00253-018-9028-z.
- SILVETTI T., MERLINI L., BRASCA M., GALANTE Y. M., 2018. Aerogel from chemo-enzymatically oxidized fenugreek gum: an innovative delivery system of isothiazolinones biocides. *Applied Microbiology and Biotechnology* 102, 2683-2692, 10.1007/s00253-018-8804-0.
- 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, 10.1016/j.lwt.2018.02.014.
- SILVETTI T., CAPRA E., MORANDI S., CREMONESI P., DECIMO M., ... 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, 10.1016/j.lwt.2017.06.022.
- SILVETTI T., MORANDI S., HINTERSTEINER M., BRASCA M., 2017. Use of hen egg-white lysozyme in the food industry. In: Hester P. (Editor) *Egg Production: Innovations and strategies for improvements*, 233-242, 10.1016/B978-0-12-800879-9.00022-6.
- SILVETTI T., MORANDI S., BRASCA M., 2018. Lactic acid bacteria: a cell factory for delivering functional biomolecules in dairy products. In: Poltronieri P. (Editor) *Microbiology in dairy processing: Challenges and opportunities* 251-278.
- VASSALLO E., PEDRONI M., SILVETTI T., MORANDI S., TOFFOLATTI S., ANGELLA G., BRASCA M. 2017. Bactericidal performance of nanostructured surfaces by fluorocarbon plasma. *Materials Science and Engineering: C* 80, 117-121, 10.1016/j.msec.2017.05.111.