

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

Procedura selettiva 2022RUB03 - Allegato 31 per l'assunzione di n. 1 ricercatore a tempo determinato, con regime di impegno a tempo pieno, presso il Dipartimento di Biomedicina comparata e alimentazione - BCA per il settore concorsuale 07/H2 – PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (Profilo: settore scientifico disciplinare VET/04 – ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE) ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera b) della Legge 30 dicembre 2010, n. 240, bandita con Decreto Rettorale n. 2407 del 14 giugno 2022

Allegato al Verbale n. 3

DICHIARAZIONE LAVORI IN COLLABORAZIONE

Molecular Typing of *Vibrio parahaemolyticus* Strains Isolated from Mollusks in the North Adriatic Sea. *FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE*, Volume 14, Number 8, 2017. DOI: 10.1089/fpd.2016.2263

La candidata ha collaborato alla elaborazione dei risultati dell'analisi genomica e della revisione della bozza.

A Multi-Omics Approach to Evaluate the Quality of Milk Whey Used in Ricotta Cheese Production. *Frontiers in Microbiology*, 2016, Volume 7, Article1272, doi: 10.3389/fmicb.2016.01272.

La candidata si è occupata delle attività sperimentali e revisione della bozza.

Microbial dynamics during shelf-life of industrial Ricotta cheese and identification of a *Bacillus* strain as a cause of a pink discolouration. *Food Microbiology* 57 (2016) 8-15. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2015.12.009>

La candidata si è occupata delle attività sperimentali e della revisione della bozza.

Agricultural by-products with bioactive effects: A multivariate approach to evaluate microbial and physicochemical changes in a fresh pork sausage enriched with phenolic compounds from olive vegetation water. *International Journal of Food Microbiology* 228 (2016) 34-43. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.04.003>.

La candidata ha collaborato alla scrittura e revisione della bozza

Padova, 25/11/2022

Prof. Enrico Novelli presso l'Università degli Studi di Padova

