

Pubblicazioni recenti

Articoli

- G. P. Barbieri, M. Bergamaschi, M. Franceschini, Ge. Barbieri, Feasibility of addition of polyphenol-rich vegetable extracts in whole cooked products: Benefits and drawbacks, *Meat Sci.*, 139, 1 (2018)
- C. Schivazappa, R. Virgili, N. Simoncini, S. Tiso, J. M. Rodríguez, Application of the magnetic induction technique for the non-destructive assessment of salt gain after the salting process of Parma ham, *Food Control*, 80, 92 (2017)
- R. Davoli, C. Schivazappa, P. Zambonelli, S. Braglia, A. Rossi, R. Virgili, Association study between single nucleotide polymorphisms in porcine genes and pork quality traits for fresh consumption and processing into Italian dry-cured ham, *Meat Sci*, 126, 73 (2017)
- G. Parolari, A. Aguzzoni, T. Toscani, Effects of Processing Temperature on Color Properties of Dry-Cured Hams Made without Nitrite, *Foods*, 5, 33 (2016)
- S. Paoella, C. Falavigna, A. Faccini, R. Virgili, S. Sforza, C. Dall'Asta, A. Dossena, G. Galaverna, Effect of dry-cured ham maturation time on simulated gastrointestinal digestion: Characterization of the released peptide fraction, *Food Res. Int.*, 67, 136 (2015)
- A. Pinna, C. Schivazappa, R. Virgili, G. Parolari, Effect of vaccination against gonadotropin-releasing hormone (GnRH) in heavy male pigs for Italian typical dry-cured ham production, *Meat Sci.*, 110, 153 (2015)
- N. Simoncini, A. Pinna, T. Toscani, R. Virgili, Effect of added autochthonous yeasts on the volatile compounds of dry-cured hams, *Int. J. Food Microbiol.*, 212, 25 (2015)
- N. Simoncini, R. Virgili, T. Toscani, G. Spadola, P. Battilani, Autochthonous yeasts as potential biocontrol agents in cured meat products, *Food Control*, 46, 160 (2014)
- C. Diaferia, M. Miccio, M. Fraganza, Profili di umidità e di cloruro di sodio durante l'essiccazione del Capocollo, *Ind. Conserve.* 89, 25 (2014)
- G. Barbieri, M. Bergamaschi, Ge. Barbieri, M. Franceschini, Kinetics of nitrite evaluated in a meat product, *Meat Sci.*, 93, 282 (2013)
- G. Barbieri, M. Bergamaschi, Ge. Barbieri, M. Franceschini, Survey of the chemical, physical and sensory characteristics of currently produced mortadella Bologna, *Meat Sci.*, 94, 336, (2013)
- M. Lucarini, G. Saccani, L. D'Evoli, S. Tufi, A. Aguzzi, P. Gabrielli, L. Marletta, G. Lombardi-Boccia, Micronutrients in Italian Ham: A Survey of Traditional Products, *Food Chem.*, 40, 837 (2013)
- G. Saccani, G. Fornelli, E. Zanardi, Characterization of textural properties and changes of myofibrillar and sarcoplasmic proteins in salame Felino during ripening, *Int. J. Food Properties*, 16, 1460 (2013)
- R. Virgili, N. Simoncini, T. Toscani, M. C. Leggieri, S. Formenti, P. Battilani, Biocontrol of *Penicillium nordicum* growth and ochratoxin A production by native yeasts of dry-cured ham, *Toxins*, 4, 68 (2012)

- A. Pinna, N. Simoncini, T. Toscani, R. Virgili, Volatile organic compounds of Parma dry-cured ham as markers of ageing time and aged odour, *It. J. Food Sci.*, 24, 321 (2012)
- R. Benedini, G. Parolari, T. Toscani, R. Virgili, Sensory and texture properties of Italian typical dry-cured hams as related to maturation time and salt content, *Meat Sci.*, 90, 431 (2012)
- M. Bergamaschi e C. Schivazappa, Nitriti e nitrati nei salumi: approfondimenti e prospettive future, *Ing. Aliment. Le Carni*, (12) 50 (2012)
- C. Diaferia, M. Miccio, P. Baldini, L. Castellani, M. L. De Rosa, M. Fraganza, A. Lanni, Codice di simulazione e potenzialità predittive per la stagionatura di salami tradizionali, *Ind. Conserve*, 86, 3 (2011)
- N. Simoncini, R. K. Farina, A. Pinna, R. Virgili, Effect of sodium reduction/replacement on physicochemical and sensory properties of typical Salami Felino-like, *Ind. Conserve*, 86, 31 (2011)
- M. Franceschini, Germana Barbieri, Giampiero Barbieri, E. Sangiorgi, F. Zanasi, Nas Haouet, V. Soprano, A. Gallina, Indagine sul contenuto di fosforo e calcio nelle carni avicole disossate meccanicamente utilizzate in Italia ed effetti sul calcolo della percentuale di fosforo aggiunto sui prodotti da esse ottenuti, *Ind. Conserve*, 86, 117 (2011)
- M. Bergamaschi, A. Pizza, Effect of pork meat pH on iron release from heme molecule during cooking, *J. Life Sci.*, 5 (5) 376 (2011)
- C. Schivazappa, R. Virgili, I. Shyti, A. Bertolini, Studio delle fasi di salagione e riposo del Prosciutto di Parma, *Ind. Conserve*, 85, 163 (2010)
- P. Battilani, S. Formenti, T. Toscani, R. Virgili, Influence of abiotic parameters on Ocratoxin A production by a *Penicillium nordicum* strain in dry-cured meat model systems, *Food Control*, 21, 1739 (2010)
- C. Diaferia, T. Iaccarino, A. Belfiore, A. Pezzani, G. Squitieri, Tecniche di confezionamento del Capocollo Calabrese con l'uso di imballaggi attivi, *Ind. Conserve* 85, 4 (2010)
- C. Diaferia, G. Pirone, P.G. Sarra, A. Belfiore, A. De Giorgi, L. La Pietra, V. Pruiti, Utilizzo di colture starters autoctone nella produzione del salame dei Nebrodi. Effetto sulle caratteristiche biochimiche, chimico-fisiche e microbiologiche dei prodotti, *Ind. Conserve*, 85, 4 (2010)
- C. Gallani, G. Barbieri, Nuovo sistema PCR Real-Time TaqMan per la quantificazione del bovino in prodotti a base di carne, *Ind. Conserve*, 85, 33 (2010)

Fiere e Convegni

- N. Simoncini, A. Pinna, G. D'Accia, C. Schivazappa, R. Virgili, "Antioxidant and sensory properties of Italian typical dry-cured ham as related to salt and proteolysis values", 61° International Congress of Meat Science

and Technology (ICoMST), 23-28 Agosto 2015, Clermont-Ferrand, France

- G. Sacconi, G. Barbieri, M. Bergamaschi, C. Blasi, M. Franceschini, G. Parolari, "Bioactive natural polyphenols in reformulated meat products. Effect on quality traits" 61° International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), 23-28 Agosto 2015, Clermont-Ferrand, France
- R. Virgili, A. Pinna, C. Schivazappa, N. Simoncini, "Use of innovative methods for the production and valorization of typical dry-cured ham with reduced salt content", VIII Congresso Mondiale del Prosciutto Crudo, 25-26 giugno 2015, Tolosa
- "BiodiversITALY-Parma: a new approach to sustainable practices in animal production", EXPO Milano Maggio-Ottobre 2015 Feeding Knowledge - Catalogue "The Best Sustainable Development Practices for Food Security (BSDP)"
- G. Cascone, H. G. Setegn, M. Miccio, C. Diaferia, "A Tool for Modeling and Simulation of Irregular Shape and Shrinking Salami During Drying", ICHEAP12, 19-22 maggio 2015, Milano
- R. Virgili, "Convegno conclusivo progetto AGER HEPIGET - Ricerca avanzata in genomica e innovazioni tecnologiche per la filiera produttiva del suino pesante italiano", Università degli Studi di Parma, 29 aprile 2015, Parma
- R. Virgili, C. Schivazappa, "Il suino: dall'allevamento alla tavola, passando per la trasformazione - Una prima sintesi dei risultati del progetto AGER HEPIGET", 27 marzo 2015, Fondazione Crup, Udine.
- G. Barbieri, "Pecora Cornigliese e Tacchino di Parma e Piacenza: materia prima e prodotti trattati termicamente, Convegno "Il nuovo PSR e la biodiversità animale del territorio parmense: risultati dei progetti di filiera e opportunità future- Programma di Sviluppo Rurale-Programma Rurale Integrato Provinciale 2007-2013-Misura 411-Azione 7", 23 Marzo 2015, SSICA, Parma
- R. Virgili, G. Sacconi, M. Bergamaschi, G. Parolari, G. Barbieri, A. C. Blasi, M. Campanile, "Technological approach to prepare meat products with potential added value for human health" 28th EFFoST International Conference - Innovations in attractive and sustainable food for health, 26-28 Novembre 2014
- N. Simoncini, A. Pinna, T. Toscani, R. Virgili. Effect of added autochthonous yeasts on the volatile compounds of dry-cured ham. 2nd International Symposium of Fermented meat, 20-23 Ottobre 2014, Valencia, Spain
- R. Virgili, G. Sacconi, C. Schivazappa, N. Simoncini, C. Cesare. Antioxidant capacity of traditional and phytochemical-enriched dry-cured meat products. 2nd International Symposium of Fermented meat, 20-23 Ottobre 2014, Valencia, Spain
- G. Barbieri, F. Dallatana, M. Franceschini, G.P. Barbieri, Salt reduction in cooked ham: effect of tumbling and salt level on protein extraction and salt diffusion, 59th International Congress of Meat Science and Technology, 18-23 Agosto 2013, Izmir, Turkey
- S. Porcu, R. Mazzette, C. Diaferia "Qualitative, chemical, and nutritional traits of dry-cured ham of Sarda breed pigs: effect of rearing system"; 8th Symposium on the Mediterranean Pig ‐ Acta Agriculturae Slovenica Supplement 4 - 2013, pag 145
- N. Simoncini, A. Frustoli, R. Virgili, G. Spadola, P. Battilani, Antagonist effect by native yeasts against a toxigenic strain of *Penicillium nordicum* in a dry cured meat model system. Paper O3.4, P. 94-97, 2nd International Conference of Microbial Diversity, 23-25 Ottobre 2013, Torino
- R. Virgili, A. Pinna, C. Schivazappa, G. Minelli, G. Ventura, C. Guarini, Effect of immunocastration on some key technological and sensory quality parameters of Italian typical dry-cured ham. VII Convegno Mondiale del Prosciutto, 29-30 Maggio 2013, Orique (Portogallo)

- R. Virgili, A. Pinna, C. Schivazappa, N. Simoncini, Effect of lean and fat content on salt uptake in italian-type dry-cured ham, 59th International Congress of Meat Science and Technology, 19-23 Agosto 2013, Izmir, Turkey
- C. Diaferia et al., Ripening technology and microbial biodiversity in the preparation of Nebrodi salame, 7th Int. Symposium on the Mediterranean Pig ‐ Options mediterraneennes Number 101 ‐ 2012, pag 323
- E. Berni, C. Cacchioli, C. Diaferia, Characterization of surface mycoflora in Nebrodi hams, 7th Int. Symposium on the Mediterranean Pig ‐ Options mediterraneennes Number 101 ‐ 2012, pag 437
- H. Kawazoe, A. Shiraishi, G. Parolari, T. Nishimura, J. Wakamatsu, Effects of acidifiers, pH and microorganisms on the formation of ZPP in pork homogenate, 58th ICoMST, 2012, Canada.
- M. Pignatti, A. Rossi, J. Arnau, A. Olmos, P. Fantazzini, R. Virgili, Development of non Invasive Technologies for Assessment of Fat Content. From: Sustainable, Innovative Quality Pork Chains: From Science to Business. The Industry within Q-PorkChains,p. 49 ‐ 56 (2012)
- M. A. Latorre, A. Pinna, A. Montanari, R. Virgili, Effect of packaging material on volatile compounds (VOCs) of sliced and MAP packaged typical Italian and Spanish dry-cured hams, 7th Int. Symposium on the Mediterranean Pig ‐ Options mediterraneennes Number 101 ‐ 2012, p. 348
- C. Schivazappa, M. A. Grisenti, M. A. Frustoli, S. Barbuti, Effect of fermentation temperature and nitrite/nitrate on properties of dry-fermented sausages, 7th Int. Symposium on the Mediterranean Pig ‐ Options mediterraneennes Number 101 ‐ 2012 p. 348
- N. Simoncini, R. Virgili, C. Schivazappa, A. Pinna, A. Rossi, J. Álvarez, J. M. Rodriguez, Assessment of fat and lean content in italian heavy green hams by means of on-line non-invasive techniques. Paper n°333, 58th International Congress of Meat Science and Technology, 12-17 Agosto 2012, Montreal, Canada
- A. Pinna, N. Simoncini, C. Bacchieri, R. Virgili, Effect of sodium reduction on volatile organic compounds of traditional italian sausage, Paper n°315, 58th International Congress of Meat Science and Technology, 12-17 Agosto 2012, Montreal, Canada
- Nitrate and nitrite in the Italian total diet: levels in traditional cured meats
- M. Lucarini, S. Tufi, G. Sacconi, P. Gabrielli, L. D’Evoli, G. Lombardi-Boccia, Atti del IX Congresso di Chimica degli Alimenti, “Alimenti, Alimenti Funzionali e Nutraceutici: Aspetti Chimici, Biologici e Tecnologici”, 2-7 giugno 2012, Ischia, Italia
- M. Lucarini, G. Sacconi, L. D’Evoli, S. Tufi, A. Aguzzi, P. Gabrielli, L. Marletta, G. Lombardi-Boccia, Traditional Italian ham: recent trends in fat content and fatty acids profile. in Atti del 58th International Congress of Meat Science and Technology, 12-17 Agosto 2012, Montreal, Canada
- G. Spatà, C. Diaferia, M. Bonanzinga, J. Molina, N. Argiriou, F. Casabianca, F. Robert. The sustainable use of biodiversity in Med Area : the contribution of the QUBIC Project. Pubblicazione MED Program 2007-2013, Regione Sicilia Novembre 2011
- G. Parolari, Gli alimenti confezionati. Convegno Regionale Allergologia Pediatrica, Parma, 12 novembre 2011
- M. Bergamaschi, G. Barbieri, M. Franceschini, G. P. Barbieri, Kinetics of sodium nitrite degradation, nitrate and nitric oxid-

haem pigment development during Mortadella type sausage cooking, Proceeding 57Th ICoMST (2011)

- M. Bergamaschi, M. Franceschini, Effetto della tecnologia sulla stabilità del colore nel prosciutto cotto, Atti della VII Conferenza nazionale del colore (2011)

-
M. Bergamaschi. Valorizzazione di carne suina denervata per la produzione di prodotti cotti ad alto contenuto di servizio, Convegno "Studio ed applicazioni pratiche sui sistemi di mondatare delle carni tramite l'utilizzo di macchine Baader", SSICA-Parma, 16 giugno 2011

-
J. Molina, R. Almarcha, M. Moreno, G. Spartà, V. Pruiti, C. Diaferia, M. Bonanzinga, F. Cappè, F. Casabianca, N. Argiriou, Sustainability of the traditional Mediterranean cured meat products: Food chain evaluation in QUBIC Project. Food Factory: V International Conference on the food factory for the future. Gothenborg 30 June - 2 July 2010

-
M. Bergamaschi, Il colore nel prosciutto cotto: confronto tra le tre denominazioni di vendita, Convegno "Distribuzione dei valori UPSD nei prosciutti cotti appartenenti alle tre denominazioni tutelate dal D.M: 21 Settembre 2005", SSICA-Parma, 18 Febbraio 2010

Tesi di laurea

- Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, anno accademico 2014-2015. "Stabilità ossidativa e del colore di prodotti emulsionati cotti a basso contenuto di nitrito di sodio", Laureando: Gaspare Licari, Relatore: Prof. Gianni Galaverna, Correlatore: Dott.ssa Monica Bergamaschi

- Corso di laurea triennale in Ingegneria Chimica UNISA, "Analisi dei dati termo-igrometrici della cella pilota SSICA (PR) per stagionatura di salami", anno accademico 2014-15 Laureanda: Raffaella Ferraioli, Relatore: Prof. Michele Miccio, Correlatore: Dr. Carlo Diaferia

-
Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Tesi di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, anno accademico 2013-2014, "Valutazione dei parametri chimici, fisici e sensoriali di prosciutti stagionati trattati con alte pressioni idrostatiche", Laureanda: Giulia Zanaga, Relatore: Prof. Gianni Galaverna, Correlatori: Dott.ssa Roberta Virgili, Dott.ssa Anna Pinna

- Università degli studi di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, anno accademico 2013-2014. "Proprietà di salami industriali addizionati di estratti vegetali ad elevato contenuto di polifenoli e vitamina C", Laureanda: Camilla Bonfiglio, Relatore: Prof. Gianni Galaverna, Correlatori: Dott.ssa Roberta Virgili, Dott.ssa Giovanna Saccani

- Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Tesi di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, anno accademico 2013-2014. "Capacità antiossidante di sistemi modello a base di carne trasformata arricchita di estratti vegetali", Laureanda: Chiara Cesare, Relatore: Prof. Gianni Galaverna, Correlatori: Dott.ssa Nicoletta Simoncini, Dott.ssa Roberta Virgili

- Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Tesi di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, anno accademico 2013-2014. "Effetto della riduzione del sale sulle proprietà del prosciutto crudo tipico", Laureanda: Giulia Masci, Relatore: Prof. Gianni Galaverna, Correlatori: Dott.ssa Roberta Virgili, Dott.ssa Anna Pinna

- Corso di Laurea Magistrale in Scienze Chimiche UNIMORE, "Influenza dei parametri tecnologici, cottura e contenuto salino, sulle caratteristiche sensoriali del prosciutto cotto", Anno Accademico 2013-14 Laureando: Luca Braglia, Relatore: Prof. Andrea Marchetti, Correlatori: Dr. Gianpiero Barbieri, Dott.ssa Germana Barbieri

- Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari UNIPR, "Composizione e proteolisi di prosciutti tipici a ridotto tasso di sale, diversi per materia prima, tecnologia di salagione e durata della fase di riposo", Anno Accademico 2012-13 Laureando: Matteo Hauser, Relatore: Prof. ssa Virgili Roberta, Correlatori: Dott.ssa Cristina Schivazappa, Dott.ssa Germana Barbieri