

Curriculum Vitae – Simone Stella

Formazione

- 1999 - Laurea in Medicina Veterinaria conseguita presso l'Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi di Laurea: “Valutazione del numero di salmonelle in salsicce fresche da cuocere e messa a punto di un nuovo terreno per l'isolamento di Salmonella”.
- 2002 - Dottorato di Ricerca in “Controllo della qualità totale nelle produzioni zootecniche degli alimenti di origine animale” conseguito presso l'Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi di Dottorato: “Il ‘puzzo d’osso’ delle carni bovine: ipotesi eziologiche e patogenetiche”.

Attività di ricerca

- Dal 2001 - Ricercatore presso il Dipartimento VSA/VESPA, laboratorio di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale. Attività di ricerca riguardante i seguenti aspetti:
 - Analisi microbiologiche e chimico-fisiche delle carni fresche, preparate e macinate: ricerca di microrganismi alteranti e patogeni, analisi dei parametri di qualità;
 - Valutazione microbiologica dei processi di macellazione e lavorazione delle carni, con particolare riferimento alla ricerca di patogeni ed alla definizione della loro localizzazione;
 - Valutazione qualitativa ed igienico-sanitaria dei prodotti carnei lavorati;
 - Microbiologia dei prodotti lattiero-caseari, con particolare attenzione verso i microrganismi alteranti e patogeni;
 - Microbiologia dei prodotti ittici, in relazione alla loro salubrità ed alla vita commerciale;
 - Valutazione della popolazione microbica gastroenterica di varie specie animali in rapporto all'utilizzo di diversi regimi alimentari;
 - Studio dell'attività di estratti naturali sulla flora microbica gastroenterica degli animali;
 - Caratterizzazione chimico-microbiologica di prodotti alimentari tradizionali;
 - Studio delle moderne tecniche di sanificazione applicabili nella produzione degli alimenti.

Partecipazione, in qualità di relatore, a convegni nazionali e internazionali riguardanti gli ambiti di ricerca sopra indicati.

Produzione di circa 150 pubblicazioni su riviste nazionali e internazionali inerenti i diversi ambiti dell'ispezione degli alimenti di origine animale e la microbiologia alimentare. Pubblicazione di una monografia inerente l'ispezione e il controllo delle carni.

Responsabile scientifico di progetti di ricerca nazionali: FIRST 2005 “Ribotipizzazione di patogeni alimentari ed analisi del rischio”, FIRST 2007 “Ricerca di *Campylobacter* spp. ed *Helicobacter* spp. in polli macellati”; PUR 2008 “Influenza della presenza di lesioni polmonari nei vitelli sulle caratteristiche qualitative delle carni”.

Nel 2009/2010 partecipazione al progetto di cooperazione e ricerca “Appoggio e strutturazione della filiera latte del Dipartimento di Say (Niger) come strumento per migliorare lo stato nutrizionale della popolazione locale”.

Pubblicazioni Principali

-
- S. Stella, B. Ripamonti, S. Vandoni, C. Bernardi, C.A. Sgoifo Rossi (2013). Microbiological, physico-chemical quality evaluation of vacuum-packed Argentine beef imported into Italy. *Int. J. Food Qual.*, in press, doi: 10.1111/jfq.12038
- C.E.M. Bernardi, B. Ripamonti, S. Stella, E. Tirloni, C. Bersani, P. Cattaneo (2011). Effect of the lactic acid bacteria on the control of listerial activity and shelf life of smoked salmon scraps. *Int. J. Food Sci. Technol.* 46, 2042-2051, doi: 10.1111/j.1365-2621.2011.02715.x
- B. Ripamonti, A. Agazzi, C. Bersani, P. De Dea, C. Pecorini, S. Pirani, R. Rebucci, G. Savoini, S. Stella, A. Stenico, E. Tirloni, C. Domeneghini (2011). Screening of species-specific lactic acid bacteria for veal calves multi-strain probiotic adjuncts. *Anaerobe* 17, 95-105.
- G. Ghisleni, S. Stella, E. Radaelli, S. Mattiello, E. Scanziani (2010). Qualitative evaluation of tortellini meat filling by histology and image analysis. *Int. J. Food Sci. Technol.* 45, 265-270, doi: 10.1111/j.1365-2621.2009.02130.x
- B. Ripamonti, A. Agazzi, A. Baldi, C. M. Balzaretto, C. Bersani, S. Pirani, R. Rebucci, G. Savoini, S. Stella, C. Domeneghini (2009). Administration of *Bacillus coagulans* in calves : recovery from faecal samples and evaluation of functional aspects of spores. *Vet. Res. Commun.* 33, 991-1001, doi: 10.1007/s11259-009-9318-0
- E. Pistocchini, S. Stella, P. Belli, A.F.A. Cantafora, J. Turini, M. Zecchini, C. Crimella (2009). Dairy production in periurban area of Niamey : milk quality and microbial contamination. *Trop. Anim. Health Pro.* 41, 145-147, doi: 10.1007/s11250-008-9185-7
- C.E.M. Bernardi, B. Ripamonti, A. Campagnoli, S. Stella, P. Cattaneo (2009). Shelf-life of vacuum packed Alaskan, Scottish and Norwegian cold-smoked salmon available on the Italian market. *Int. J. Food Sci. Technol.* 44, 2538-2546, doi: 10.1111/j.1365-2621.2009.02081.x
- L. Cocolin, S. Stella, R. Nappi, E. Bozzetta, C. Cantoni, G. Comi (2005). Analysis of PCR-based methods for characterization of *Listeria monocytogenes* strains isolated from different sources. *Int. J. Food Microbiol.* 103, 167-178, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2004.12.027
- G. Manfreda, A. De Cesare, S. Stella, M. Cozzi, C.A. Cantoni (2005). Occurrence and ribotypes of *Listeria monocytogenes* in Gorgonzola cheeses. *Int. J. Food Microbiol.* 102, 287-293, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2004.11.045

Attività didattica

A partire dall'anno accademico 2002/2003, svolgimento di diversi corsi inerenti l'ispezione igienico-sanitaria delle carni nell'ambito del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Milano:

- Ispezione dei volatili, coniglio e selvaggina
- Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale
- Filiera Carne

Attività di supporto per gli studenti laureandi, nel campo dell'ispezione delle carni e prodotti derivati, nonché di altri alimenti di origine animale.

A partire dall'anno accademico 2011/2012, docente presso la Scuola di Specializzazione di Ispezione degli alimenti di origine animale, attivata dall'Università degli Studi di Milano.

04/04/2014

Dott. Simone Stella