



## INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome, Nome **BRASCA, MILENA**  
 Indirizzo **CNR ISPA, VIA CELORIA, 2 – 20139, MILANO, ITALY**  
 Website <http://www.ispa.cnr.it>  
 ORCID <http://orcid.org/0000-0002-8821-0787>  
 SCOPUS ID [18433763800](http://orcid.org/0000-0002-8821-0787)

## ESPERIENZA LAVORATIVA

<p><b>DAL 25/11/2010</b></p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro                  Tipo di azienda o settore</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>AD OGGI RESPONSABILE DELLA SEDE DI MILANO DELL'ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (ISPA) DEL CNR</b></p> <p>Consiglio Nazionale delle Ricerche P. le Aldo Moro, 7 - 00185 Roma                  Ente Pubblico di Ricerca - Ministeriale</p> <p>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.</p> <p>Gestione amministrativa della sede di Milano (presenze, missioni, ordini, RUP).</p>
<p><b>DAL 1 GIUGNO 2022</b></p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro                  Tipo di azienda o settore</p> <p>Funzione o posizione</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>DIRIGENTE DI RICERCA PRESSO L'ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (ISPA) DEL CNR, SEDE DI MILANO</b></p> <p>Consiglio Nazionale delle Ricerche P.le Aldo Moro, 7 - 00185 Roma                  Ente Pubblico di Ricerca - Ministeriale</p> <p>Responsabile della Sede di Milano dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR, Dirigente di Ricerca.</p> <p>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.</p> <p>Gestione amministrativa della sede di Milano.</p>
<p><b>18 NOVEMBRE 2019 AL 31 MAGGIO 2022</b></p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro                  Tipo di azienda o settore</p> <p>Funzione o posizione</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>È PRIMO RICERCATORE PRESSO L'ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (ISPA) DEL CNR SEDE DI MILANO</b></p> <p>Consiglio Nazionale delle Ricerche P. le Aldo Moro, 7 - 00185 Roma                  Ente Pubblico di Ricerca - Ministeriale</p> <p>Responsabile della Sede di Milano dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR, Primo ricercatore.</p> <p>Responsabile della sede di Milano dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, coinvolta in attività di ricerca nel settore agroalimentare, coordina e partecipa a progetti nazionali e internazionali.</p>
<p><b>17 DICEMBRE 2001 – 17 NOVEMBRE 2019</b></p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro                  Tipo di azienda o settore</p>	<p><b>È ASSUNTA COME RICERCATORE CON CONTRATTO DI LAVORO A TEMPO INDETERMINATO PRESSO L'ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (ISPA) DEL CNR SEDE DI MILANO</b></p> <p>Consiglio Nazionale delle Ricerche P.le Aldo Moro, 7 - 00185 Roma                  Ente Pubblico di Ricerca - Ministeriale</p>

Principali mansioni e responsabilità	Coinvolta in attività di ricerca nel settore agroalimentare, coordina e partecipa a progetti nazionali e internazionali.
• Date (da – a)	<b>DICEMBRE 1999 – APRILE 2001</b>
• 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)	<b>MAGGIO 93 – DICEMBRE 1999 CENTRO STUDI LATTE CNR, MILANO (ORA ISPA – CNR)</b>
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, assegno di ricerca
• Date (da – a)	<b>1985 - 1993</b>
• 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	<b>Italiano</b>
ALTRE LINGUE	<b>INGLESE</b>
<b>Livello</b>	
Lettura	Molto buono
Scrittura	Molto buono
Espressione orale	Buono

<b>CAPACITÀ ORGANIZZATIVE</b> (principali)	Buone capacità relazionali, comunicative e di insegnamento. Sviluppata attitudine al lavoro di gruppo. Le <i>competenze organizzative</i> 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.
---	---

<b>Attività di ricerca</b> (Principali)	L'attività di ricerca è focalizzata sulle seguenti aree tematiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Produzione, igiene e qualità degli alimenti.</li> <li>– Studio delle popolazioni microbiche di prodotti tradizionali.</li> <li>– Utilizzo di metodi innovativi per la conservazione degli alimenti.</li> <li>– Caratterizzazione di popolazioni microbiche utili, benefiche, alterative o patogene coinvolte nelle produzioni agroalimentari.</li> <li>– Valutazione delle caratteristiche di virulenza/patogenicità di microrganismi di interesse agroalimentare.</li> <li>– Caratterizzazione molecolare e delle attività metaboliche di batteri lattici e batteri alterativi.</li> <li>– Messa a punto di metodi molecolari per l'analisi di microrganismi di interesse alimentare.</li> </ul>
--	---

### **Responsabile scientifico dei seguenti progetti:**

- 19/12/2023 - 18/12/2025 Percorso partecipato per lo sviluppo e la valorizzazione della filiera del formaggio a Dossena. SMAQ MINADÚR –Progetto Fondazione Cariplo n. 2023-3498 Lettera Giovanni Azzoni 19/12/2023
- 02/09/2019 – 31/01/2022 Percorso di sperimentazione della stagionatura dei formaggi nelle miniere di Dossena – CHEESEMINI. 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 da 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:**

- 2/11/2023 – Progetto RESTA Azioni di comunicazione e animazione a sostegno della Rete Nazionale per la salvaguardia e la tutela della biodiversità animale – Regione Lombardia. Ministero dell'agricoltura, della sovranità Alimentare e delle Foreste, Avviso pubblico 5 giugno 2023, n. 288530 DM 609022 del 2/11/2023. dott.ssa Angelini MIPAAF
- 28/12/22 – 27/12/24 Soluzioni innovative per il miglioramento delle tecnologie di produzione del Valtellina Casera Dop nel percorso di rivisitazione del Disciplinare. SIMCA Bando FEASR – Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 MISURA 16 – OPERAZIONE 16.2.01 – "Progetti pilota e sviluppo di innovazione"- Regione Lombardia
- 2/11/22 – 01/11/24 Approccio integrato microbiologico-lipidomico per lo studio della Formaggella del Luinese D.O.P. e del Fatuli al fine di valorizzare l'attività di pascolamento e salvaguardare la biodiversità delle razze caprine locali Nera di Verzasca e Bionda dell'Adamello" – Bio4Verba - Programma di Sviluppo Rurale 2014- 2020, Regione Lombardia
- 22/02/2021 – 09/02/2024 Latte DOC Sviluppo di un modello gestionale innovativo di filiera per migliorare il flusso informativo interno e esterno, ottimizzare i processi e ottenere produzioni lattiero-casearie sostenibili e di qualità che rispondano alle esigenze dei consumatori - LATTE.DOC" - 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 DI FILIERA – "Progetti pilota e sviluppo di innovazione
- 24/12/3/12/2022 Sviluppo di tecniche e di processi di filiera (allevamenti e caseifici) 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

Incaricato per il trattamento dati personali CNR ISPA dal 18 Gennaio 2022 Dr. Antonio F. Logrieco e 9 Maggio 2023 nomina Dr. Antonio Moretti.

Incarico di Revisore esterno VQR 2015-19 7.9.2021

Membro del Comitato di Certificazione per i formaggi DOP: Taleggio, Quattrolo Lombardo, Formai Mut dell'Alta Valle Brembana, Formaggella del Luinese dal 2010 ad oggi.

Membro della Commissione Tecnica “IMQ FOOD” quale rappresentante degli Enti di Ricerca dal 2006 al 2010 e dal 2010 è membro del Comitato 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. **h-Index: 32** (Scopus)

### **Attività di docenza** (Principali)

Tutor di 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.

Milano, 3 Febbraio, 2025

## Pubblicazioni degli ultimi 5 anni

1. Morandi, Stefano, et al. "Biodiversity and antibiotic resistance profile provide new evidence for a different origin of enterococci in bovine raw milk and feces." *Food Microbiology* (2024): 104492.
2. Renoldi, N., Innocente, N., Rossi, A., Brasca, M., Morandi, S., & Marino, M. (2024). Screening of Aroma-Producing Performance of Anticlostridial *Lactocaseibacillus casei* Strains. *Food and Bioprocess Technology*, 1-13.
3. Bendinelli, P., De Noni, I., Cattaneo, S., Silvetti, T., Brasca, M., Piazzalunga, F., ... & Ferraretto, A. (2023). Surface layer proteins from *Lactobacillus helveticus* ATCC® 15009™ affect the gut barrier morphology and function. *Tissue Barriers*, 2289838.
4. Pedroni, M., Vassallo, E., Aloisio, M., Brasca, M., Chen, H., Donnini, R., ... & Virgili, T. (2023). Nature-inspired antibacterial poly (butylene succinate)(PBS) by plasma etching nanotexturing for food packaging applications. *Surface and Coatings Technology*, 471, 129828.
5. Tatulli G., Ruth Cagliani L.\*, Sparvoli F., Brasca M., and Consonni R. NMR-based metabolomic study on *Phaseolus vulgaris* flour fermented by lactic acid bacteria and yeasts. (2023) *Molecules*
6. Gislon, G., Bava, L., Bisutti, V., Tamburini, A., & Brasca, M. (2023). Bovine beta casein polymorphism and environmental sustainability of cheese production: The case of Grana Padano PDO and mozzarella cheese. *Sustainable Production and Consumption*, 35, 85-94.
7. Karwowska, Małgorzata, Joanna Stadnik, and Milena Brasca. "Aminobiogenic potential of fermented food microbiota." *Frontiers in Microbiology* 14 (2023).
8. Bonizzi, S., Gislon, G., Brasca, M., Morandi, S., Sandrucci, A., & Zucali, M. (2022). Air Quality, Management Practices and Calf Health in Italian Dairy Cattle Farms. *Animals*, 12(17), 2286.
9. Vassallo, E., Pedroni, M., Aloisio, M., Silvetti, T., Morandi, S., & Brasca, M. (2022). Synergistic Action of Reactive Plasma Particles and UV Radiation to Inactivate *Staphylococcus aureus*. *Coatings*, 12(8), 1105.
10. Morandi, S., Silvetti, T., & Brasca, M. (2022). Content and spatial distribution of dairy-related *Clostridium* spores in Grana Padano cheese during the ripening period. *LWT*, 113850.
11. Morandi, S., Cremonesi, P., Arioli, S., Stocco, G., Silvetti, T., Biscarini, F., ... & Brasca, M. (2022). Effect of using mycotoxin-detoxifying agents in dairy cattle feed on natural whey starter biodiversity. *Journal of Dairy Science*. <https://doi.org/10.3168/jds.2022-21793>
12. Abouloifa, H., Rokni, Y., Hasnaoui, I., Bellaouchi, R., Gaamouche, S., Ghabbour, N., Karboune, S., Ben Salah, R., Brasca M., D'hallewin, G., Saalau, E. & Asehrou, A. (2022). Characterization of antimicrobial compounds obtained from the potential probiotic *Lactiplantibacillus plantarum* S61 and their application as a biopreservative agent. *Brazilian Journal of Microbiology*, 1-13.
13. Franceschi, P., Formaggioni, P., Brasca, M., Natrella, G., Faccia, M., Malacarne, M., & Summer, A. (2022) Fatty acids composition and lipolysis of Parmigiano Reggiano PDO cheese: effect of the milk cooling temperature at the farm. *Animal bioscience*. <https://doi.org/10.5713/ab.22.0080>
14. Nunziata, L., Brasca, M., Morandi, S., & Silvetti, T. (2022). Antibiotic resistance in wild and commercial non-enterococcal Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria strains of dairy origin: An update. *Food Microbiology*, 103999.
15. Bisutti, V., Pegolo, S., Giannuzzi, D., Mota, L. F. M., Vanzin, A., Toscano, A., Trevisi E., Ajmone Marsan P. & Cecchinato, A. (2022). The  $\beta$ -casein (CSN2) A2 allelic variant alters milk protein profile and slightly worsens coagulation properties in Holstein cows. *Journal of Dairy Science*, 105(5), 3794-3809.
16. Quintieri L., Caputo L., Brasca M., Fanelli F. (2021) Recent advances on mechanisms and regulation of QS in dairy spoilage by *Pseudomonas* spp. *Foods* 2021, 10(12), 3088; <https://doi.org/10.3390/foods10123088>
17. Silvetti, T., Pedroni, M., Brasca, M., Vassallo, E., Cocetta, G., Ferrante, A., ... & Morandi, S. (2021). Assessment of Possible Application of an Atmospheric Pressure Plasma Jet for Shelf Life Extension of Fresh-Cut Salad. *Foods*, 10(3), 513.
18. Passera, A., Follador, A., Morandi, S., Miotti, N., Ghidoli, M., Venturini, G., Quaglino F., Brasca M., Casati P., Pilu R. & Bulgarelli, D. (2021). Bacterial Communities in the Embryo of Maize Landraces: Relation with Susceptibility to *Fusarium* Ear Rot. *Microorganisms*, 9(11), 2388.
19. Brasca, M., Morandi, S., Silvetti, T., 2022. *Clostridium* spp. In: McSweeney, P.L.H., McNamara, J.P. (Eds.), *Encyclopedia of Dairy Sciences*, vol. 4. Elsevier, Academic Press, pp. 431–438. <https://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22989-2>
20. Pedroni M, Vassallo E, Aloisio F, Brasca M, Chen H, Firpo G, Ghezzi F, Morandi S, Pietralunga SM, Silvetti T, and Virgili T. Plasma Sputtered Tungsten Oxide Thin Film on Poly(lactic acid) for Food Packaging Applications, *Coatings* 2021, 11, 1281. <https://doi.org/10.3390/coatings11111281>
21. Franceschi, P., Brasca, M., Malacarne, M., Formaggioni, P., Faccia, M., Natrella, G., & Summer, A. (2021). Effects of the Cooling Temperature at the Farm on Milk Maturation and Cheesemaking Process in the Manufacture of Parmigiano Reggiano PDO Cheese. *Animals*, 11(10), 2835.
22. Celozzi, S., Mattiello, S., Battini, M., Zucali, M., Pirovano, L., Albano, C., Brasca M & Bava, L. (2021). Effect of a reduced amount of straw bedding on goats' comfort and hygienic characteristics of milk and straw. *Italian Journal of Animal Science*, 20(1), 995-1001.
23. Siciliano, R. A., Reale, A., Mazzeo, M. F., Morandi, S., Silvetti, T., & Brasca, M. (2021). Paraprobiotics: A new perspective for functional foods and nutraceuticals. *Nutrients*, 13(4), 1225.
24. Turri, F., Cremonesi, P., Battelli, G., Severgnini, M., Brasca, M., Gandini, G., & Pizzi, F. (2021). High biodiversity in a limited mountain area revealed in the traditional production of Historic Rebel cheese by an integrated microbiota–lipidomic approach. *Scientific Reports*, 11(1), 1-14.
25. Morandi, S., Pica, V., Masotti, F., Cattaneo, S., Brasca, M., De Noni, I., & Silvetti, T. (2021). Proteolytic Traits of Psychrotrophic Bacteria Potentially Causative of Sterilized Milk Instability: Genotypic, Phenotypic and Peptidomic Insight. *Foods*, 10(5), 934.
26. Bava, L., Zucali, M., Tamburini, A., Morandi, S., & Brasca, M. (2021). Effect of Different Farming Practices on Lactic Acid Bacteria Content in Cow Milk. *Animals*, 11(2), 522.

27. Silveti, T., Pedroni, M., Brasca, M., Vassallo, E., Cocetta, G., Ferrante, A., De Noni, I., Piazza, L., & Morandi, S. (2021). Assessment of Possible Application of an Atmospheric Pressure Plasma Jet for Shelf Life Extension of Fresh-Cut Salad. *Foods*, 10(3), 513.
28. Lolli, S., Grilli, G., Ferrari, L., Battelli, G., Pozzo, S., Galasso, I., ... & Ferrante, V. (2020). Effect of Different Percentage of Camelina sativa Cake in Laying Hens Diet: Performance, Welfare, and Eggshell Quality. *Animals*, 10(8), 1396.
29. Abouloifa, H., Gaamouche, S., Rokni, Y., Hasnaoui, I., Bellaouchi, R., Ghabbour, N., ... & Saalaoui, E. (2021). Antifungal activity of probiotic *Lactobacillus* strains isolated from natural fermented green olives and their application as food bio-preservative. *Biological Control*, 152, 104450.
30. Abouloifa, H., Khodaei, N., Rokni, Y., Karboune, S., Brasca, M., D'Hallewin, G., ... & Asehraou, A. (2020). The prebiotics (Fructo-oligosaccharides and Xylo-oligosaccharides) modulate the probiotic properties of *Lactiplantibacillus* and *Levilactobacillus* strains isolated from traditional fermented olive. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 36(12), 1-12.
31. Cremonesi, P., Morandi, S., Ceccarani, C., Battelli, G., Castiglioni, B., Cologna, N., Goss A., Severgnini M., Mazzucchi M., Partel E., Tamburini A., Zanini L., Brasca M (2020). Raw Milk Microbiota Modifications as Affected by Chlorine Usage for Cleaning Procedures: The Trentingrana PDO Case. *Frontiers in microbiology*, 11, 2482.
32. Morandi, S., Battelli, G., Silveti, T., Tringali, S., Nunziata, L., Villa, A., ... & Brasca, M. (2021). Impact of salting and ripening temperatures on late blowing defect in Valtellina Casera PDO cheese. *Food Control*, 120, 107508.
33. Abouloifa, H., Rokni, Y., Bellaouchi, R., Hasnaoui, I., Gaamouche, S., Ghabbour, N., Chaoui J., Brasca M., Karboune S., Ben Salah R., Saalaoui, E., Asehraou A. (2020). Technological properties of potential probiotic *Lactobacillus* strains isolated from traditional fermenting green olive. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 9(5), 884-889.
34. Vassallo E.\*, Pedroni M, Silveti T., Morandi S., Brasca M., (2020) Inactivation of *Staphylococcus aureus* by the synergistic action of charged and reactive plasma particles. *Plasma Science and Technology*, 22(8), 085504, <https://doi.org/10.1088/2058-6272/ab8c32>
35. Albano C., Silveti T., Brasca M.\* (2020) Screening of lactic acid bacteria producing folate and their potential use as adjunct cultures for cheese bio-enrichment. *FEMS Microbiology Letters*, 367(9), doi: 10.1093/femsle/fnaa059
36. Formaggioni P., Malacarne M.\*, Franceschi P\*, Zucchelli V., Faccia M., Battilli G., Brasca M., Summer A. (2020) Characterisation of Formaggella della Valle di Scalve Cheese Produced from Cows Reared in Valley Floor Stall or in Mountain Pasture: Fatty Acids Profile and Sensory Properties *Foods* 9(4), 383
37. Morandi, S., Silveti, 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*, 90, 103488.