

INFORMAZIONI PERSONALI

Michela Contò

 michela.conto@crea.gov.it

ORCID: 0000-0002-8244-1699

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 01/01/2024– presente

I Tecnologa II livello

CREA-ZA Monterotondo, Via Salaria 31, 00015 Monterotondo (Roma)

<https://www.crea.gov.it/web/zootechnia-e-eacquacoltura/sedi>

- Attività di laboratorio, messa appunto di metodiche per la ricerca di composti dell'ossidazione lipidica/proteica e di sostanze nutraceutiche, con responsabilità della strumentazione quale HPLC e GC, gestione e analisi dei dati, stesura lavori, collaborazione nei progetti di ricerca

Attività o settore Qualità degli alimenti di origine animale con particolare attenzione ai prodotti carnei

Dal 01/10/2020 – 31/12/2023

Tecnologa III livello

CREA-ZA Monterotondo, Via Salaria 31, 00015 Monterotondo (Roma)

<https://www.crea.gov.it/web/zootechnia-e-eacquacoltura/sedi>

- Attività di laboratorio, messa appunto di metodiche con responsabilità della strumentazione quale HPLC e GC, gestione e analisi dei dati, stesura lavori, collaborazione nei progetti di ricerca

Attività o settore Qualità degli alimenti di origine animale con particolare attenzione ai prodotti carnei

18/02/2020 – 30/09/2020

Assegno di Ricerca dalla Tematica “Quantificazione di molecole traccia nel latte di diverse razze bovine”

CREA-ZA Monterotondo, Via Salaria 31, 00015 Monterotondo (Roma)

- Attività di laboratorio con messa a punto dei metodi di estrazione degli acidi sialici Neu5Ac e Nue5Gc in HPLC, dell'acido lipoico in HPLC, dei composti dell'ossidazione lipidico e proteica del latte bovino, raccolta ed analisi statistica dei dati ottenuti. Scrittura di articoli

Attività o settore progetto Miquelat finanziato dal MIPAAF con D.M. 16844/7100/2019

03/04/2018 – 02/08/2019

Assegno di Ricerca dalla Tematica “Caratterizzazione chimica nutrizionale di alimenti per specie ittiche e zootecniche e qualità delle carni”

CREA-ZA Monterotondo, Via Salaria 31, 00015 Monterotondo (Roma)

- Attività di laboratorio con analisi dei composti nutraceutici, profilo acidico, amminoacidico, in GC e HPLC; valutazione dell'ossidazione lipidica in HPLC su carne avicola, quantificazione dei minerali su specie ittica con fometto di grafite, raccolta dati ed analisi statistica.

Attività o settore progetto Sushin cod. 2016-0112, presentato in adesione al bando “Acquacoltura” appositamente varato nell'ambito del Progetto AGER 2 finanziato da Fondazione Cariplo del 30/01/2017 e TIPIBIO finanziato dal Mi.P.A.A.F. con D.M. n. 95785 del 22/12/2016,01/07/2016 al 30/06/2017 con
proroga dal 01/07/2017 al
31/12/2017**Assegno di Ricerca tematica “Valutazione quantitativa e nutraceutica di carni di specie ittiche e di interesse zootecnico attraverso analisi chimiche biochimiche”**

CREA-PCM Monterotondo, Via Salaria 31, 00015 Monterotondo (Roma)

- Attività di laboratorio con analisi dei composti nutraceutici, quali profilo acido in GC e amminoacidi in HPLC; valutazione dell'ossidazione lipidica (MDA e HNE) in HPLC e dei COPs in GC su carne bovina ittica; quantificazione dei minerali con fometto di grafite su carne di specie ittiche. Raccolta e analisi statistica dei dati.

Attività o settore progetto Sofia e Lagures finanziati rispettivamente dal MIUR con DM n. 148 del 17/01/2014 e dal Mi.P.A.A.F. con DM n. 109 del 31/12/2013

03/06/2013 al 02/06/2015 con
interruzione per maternità dal
11/04/2015 al 10/09/2015

Assegno di Ricerca tematica “Zootecnia generale con particolare riferimento a qualità delle carni, analisi degli alimenti ed elaborazione statistica dei dati sperimentali”

CREA-PCM Monterotondo, Via Salaria 31, 00015 Monterotondo (Roma)

- Attività di laboratorio con analisi dei composti nutraceutici, quali profilo acido in GC e Q10 in HPLC; valutazione dell'ossidazione lipidica in HPLC e dei COPs in GC su carne bovina, cunicola e suina; quantificazione dei minerali con fornello di grafite su matrice carnea e specie ittiche. Raccolta e analisi statistica dei dati

Attività o settore progetto CIQUAS, SOSZOOT

02/11/2010 al 01/11/2011 con
proroga dal 15/11/2011 al
14/05/2013

Assegno di Ricerca tematica “Analisi quanti-qualitativa della qualità delle razze bovine italiane”

CRA-PCM Monterotondo, Via Salaria 31, 00015 Monterotondo (Roma)

- Attività di laboratorio, analisi enzimatiche e di degradazione proteica in elettroforesi su matrice carne, analisi dei composti nutraceutici (acidi grassi, Q10) in GC e HPLC su carne bovina

Attività o settore progetto GENZOOT finanziato dal MiPAAF con DM 12369/7303/2008

17/08/2009 al 16/08/2010

Assegno di Ricerca tematica “Analisi delle modificazioni strutturali e biochimiche che intervengono durante la frollatura”

CRA-PCM Monterotondo, Via Salaria 31, 00015 Monterotondo (Roma)

- Attività di laboratorio analisi chimiche sugli amminoacidi liberi della carne in gas-cromatografia ed analisi enzimatica e di degradazione proteica in elettroforesi su matrice carne.

Attività o settore progetto Qualitec-Cra progetto di ricerca intramurale

05/03/2009 al 04/07/2009

Co.co.co

CRA-PCM Monterotondo, Via Salaria 31, 00015 Monterotondo (Roma)

- attività svolta nell'ambito del programma di ricerca YAK: analisi chimiche della carne in gascromatografia con caratterizzazione della frazione lipidiche, sfingolipidi e lipidi neutri

Attività o settore “allevamento dello yak per il recupero delle aree marginali; studio dell'adattamento e valutazione delle caratteristiche dei prodotti” YAK finanziato dal MiPAAF con DM 600/7303/2004 di 22/12/2004

19/11/2008 al 31/12/2008

Co.co.co

CRA-PCM Monterotondo, Via Salaria 31, 00015 Monterotondo (Roma)

- attività svolta nell'ambito del programma di ricerca YAK: analisi istologiche della carne; determinazione chimica di tutti gli elementi strutturali del muscolo, del collagene delle miofibrille e dell'acqua libera su carni alternative tra cui yak e bufalo

Attività o settore “allevamento dello yak per il recupero delle aree marginali; studio dell'adattamento e valutazione delle caratteristiche dei prodotti” YAK finanziato dal MiPAAF con DM 600/7303/2004 del 22/12/2004

RESPONSABILITA' DEI PROGETTI

Dal 18/09/2024 – 31/05/2026

VALLCARNI “Analisi chimico-fisiche della carne di Piemontese e Garronese”

- Campionamento ed esecuzione delle analisi richieste come riportato nell'accordo, stesura del report finale.

Attività o settore Qualità della carne bovina di razza Garronese e Piemontese

Dal 26/05/2023 – 30/06/2025

Progetto PSR Lazio “INNOBUF” Tecnologie innovative di allevamento e di

processo per la valorizzazione qualitativa della carne di bufala del Lazio

- Coordinamento delle attività legate al progetto, campionamento ed esecuzione delle analisi.

Attività o settore Qualità della carne di bufala a fine carriera e bufali maschi

NOMINE IN COMMISSIONI

Dal 20/11/2025 – presente

Tavolo tecnico di filiera cunicola

- Componente sostituto al Tavolo tecnico di filiera cunicola.

Dal 27/04/2023– presente

Membro Scientifico dell'Organismo Preposto al Benessere animale (OPBA)

CREA-ZA Monterotondo, Via Salaria 31, 00015 Monterotondo (Roma)

<https://www.crea.gov.it/web/zootechnia-e-eacquacoltura/sedi>

- In qualità di membro scientifico dell'OPBA si effettua la valutazione dei progetti che richiedono che ne richiedono il nullaosta

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

05/07/2025

Corso 5 ore Erogato da IZS Lombardia ed Emilia Romagna

- PRATICHE AVANZATE DI ALLEVAMENTO, MODULO 23, DM 5 AGOSTO 2021 Pratiche avanzate di allevamento, cura e arricchimento degli animali

25/02/2025

Corso 5 ore Erogato da IZS Lombardia ed Emilia Romagna

- CORSO DI FORMAZIONE SULLE BIOSICUREZZE NELL'ALLEVAMENTO DEL SUINO

04/11/2024

Corso 5 ore Erogato da IZS Lombardia ed Emilia Romagna

- LEGISLAZIONE NAZIONALE ED ETICA LIVELLO 1, MODULI 1 E 2, DM 5 AGOSTO 2021 - 1^ Edizione

30/08/2024

Corso 16 ore Erogato da IZS Lombardia ed Emilia Romagna

- UTILIZZO DEGLI UNGULATI NELLA RICERCA - "BOVINI ED EQUINI MODULI 3.1, 4, 5 E 7 DM 5 AGOSTO 2021

09/05/2024

Corso 8 ore Erogato da IZS Lombardia ed Emilia Romagna

- OPBA: FORMAZIONE PER I COMPITI, MODULI 25, 50, 51 - 1^ Edizione.

23/02/2024

Corso 6 ore Erogato da IZS Lombardia ed Emilia Romagna

- ETICA E CONCESSIONE DEI PROGETTI, MODULI 9, 10, 11, DM 5 AGOSTO 2021.

10/02/2012

Corso 35 ore nell'ambito del progetto "Miglioramento delle proprietà igienico-sanitarie, salutistiche e funzionali di commodity per l'alimentazione dell'uomo e/o degli animali"

CREA-Cerealcoltura Foggia

- Corso finalizzato all'apprendimento, attraverso lezioni in aula ed esercitazioni pratiche in laboratorio delle principali metodologie biochimiche per lo studio di pathway metabolici responsabili dell'accumulo di composti utili per la qualità dei prodotti alimentari e per la salute dell'uomo.

03/08/2011 a 06/08/2011

Corso Advanced Meat Science

Università di Gent PhD course contribution

- Sono state ampliate le competenze di base, applicate alla scienza della carne, nelle aree: consumer issue, functional meat products, new biotechnologies in meat science, color of meat, protein

oxidation water holding in meat, post mortem metabolism

Da Novembre 2006-Aprile 2010

Livello 8 QEQ, Dottore di Ricerca

Università Cattolica del Sacro Cuore Facoltà di Agraria di Piacenza

- Agrisystem - Allevamento sostenibile tematica: "Studyding post slaughter new technology to improve autoctonal beff meat quality by exstensive rearing system"

01/08/2009 a 30/09/2009

Stage

Università di Copehnagen Food Science University

- Analisi elettroforetiche sugli enzimi calpainici della carne per la valutazione del processo di intenerimento

01/10/2006 a 12/11/2006

Stage

TEAGASC, Dublin, Ireland, Food Research Center

- Analisi sulla perdita di liquidi di prodotti carnei, test dei TBARS sulle salsicce, analisi elettroforetiche su carne bovina per ricerca di enzimi proteolitici calcio dipendenti

Ottobre 2003-Dicembre 2005

Livello 7 QEQ, Laurea Specialistica /Magistrale in Produzioni Animali (79/S; LM-86)

Università la Tuscia di Viterbo Facoltà di Agraria

- Tesi: "Valutazione qualitativa della carne di alcune razze bovine europee". La tesi è stata svolta nell'ambito del progetto Europea Gemqual
- Sono state studiate le principali norme per il management di aziende agricole ad indirizzo zootecnico. Sono stati inoltre studiate le tecniche di allevamento e gestione degli animali; le principali analisi per determinare la qualità chimico fisiche dei prodotti animali come carne latte e derivati. Sono stati effettuati studi di economia politica ed estimo
- Voto 110/110 cum lode

Ottobre 2000-Ottobre 2003

Livello 6 QEQ, Laurea di Primo livello in Produzioni Animali (L25)

Università la Tuscia di Viterbo Facoltà di Agraria

- Tesi: Effetti dei diversi tipi di allevamento sulle caratteristiche chimico-fisiche della carne di bufalo
- Sono stati studiate le principali tecniche per il miglioramento genetico e qualitativo dei prodotti di origine animale come carne, latte e derivati. Sono state inoltre studiate le principali malattie (es. carenze vitaminiche e minerali ecc..) che causano la diminuzione della produzione dagli animali d'allevamento e le possibili cure da applicare
- Voto 110/110 cum lode

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B1	B2	B1	B2	B2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Buone capacità comunicative acquisite durante le mie esperienze di assegnista, dottoranda e stagista svolte durante l'attività lavorativa con il CREA e durante i corsi di studio universitari.

Competenze organizzative e gestionali

Lavorando in un centro di ricerca è sorta la necessità di organizzare il lavoro di ricerca con il gruppo di lavoro, gestendo tempistiche, analisi ed elaborazione dati.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
avanzato	avanzato	avanzato	intermedio	avanzato

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Sostituire con il nome dei certificati TIC

Sostituire con altre competenze informatiche possedute. Specificare in quale contesto sono state acquisite. Esempi:

- buona padronanza degli strumenti office (elaboratore di dati in foglio elettronico, scrittura di articoli su word, presentazioni in power point,)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione dei dati SAS e in multivariata con Unscrambler

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Partecipazione ai progetti

Progetto ANACLI "Analisi qualitativa della carne di vitelloni di razza Limousine durante la frollatura, confrontata con la carne di razza aberdeen angus". Convenzione soggetto privato del 15/02/2021

Progetto INNOFISHFARM "Ricerca partecipata e trasferimento tecnologico per la crescita sostenibile dell'itticoltura italiana" nota Ministeriale n. 9394697 del 22/12/2020

Progetto Ente Privato Aviagen "Analisi degli acidi grassi e di calcolo dell'indice di adattabilità di linee genetiche di pollo da carne Aviagen all'agricoltura biologica". Agreement del 03/06/2020

Progetto European Castrum "Pig castration: methods of anaesthesia and analgesia for all pigs and other alternatives pigs used in traditional products. Dicembre 2016

Progetto MIQUALAT "Miglioramento della qualità nutrizionale e dell'immagine salutistica del latte per i contenuti in molecole funzionali ad azione prebiotica e protettiva". Finanziato dal MiPAAF con D.M. 16844/7100/2019

PSR Lazio Sottomisura 16.1 INNOBUF e "Tecnologie innovative di allevamento e di processo per la valorizzazione qualitativa della carne di bufalo nel Lazio del 2019

Progetto Prima "OmegaRabbit: Omega Rabbit food for health benefit". Delibera UE 2017/1324 del 4/7/2017

Sushin Ager progetto Sushin cod. 2016-0112, presentato in adesione al bando "Acquacoltura" appositamente varato nell'ambito del Progetto AGER 2 finanziato da Fondazione Cariplo del 30/01/2017

Progetto Tipibio "Genotipi avicoli adatti all'allevamento biologico e filiere proteiche e avicole biologiche integrate". Finanziato dal Mi.P.A.A.F. con D.M. n. 95785 del 22/12/2016.

Progetto BOVQUAL "Valorizzazione e sviluppo dell'allevamento bovino di razze locali del Lazio attraverso caratteristiche genetiche per resistenza alle malattie, per la longevità e per la qualità della carne". Atto di concessione No.2 del 09/11/2015

Progetto Sofia "Sostenibilità della agroalimentare filiera agroalimentare italiana". Cluster MIUR con DM n.148 del 17/01/2014

Progetto Europeo GemQual "Assessment of genetic variation in meat quality and the evaluation of the role of candidate genes in beef characteristics with a view breeding for improve product quality". Finanziato nell'ambito del V Programma Quadro codice CT QLK5CT200000147

Progetto Europeo GENZOOT "Valorizzazione del patrimonio zootecnico italiano attraverso strumenti avanzati di genomica, trascrittomica e proteomica applicata alla selezione per la qualità dei prodotti e il benessere animale" finanziato dal MiPAAF con DM 12369/7303/2008

Progetto Qualitec-Cra "Tracciabilità valorizzazione e tutela della qualità dei prodotti agroalimentari strumenti tecnologici a disposizione del C.R.A.". Progetto di ricerca Intramurale bando interno 2008.

Progetto Standbeef "Valorizzazione e standardizzazione di una filiera carne dell'allevamento alla distribuzione". Finanziato dal Mi.P.A.A.F. con D.M. 489/7303/04

Progetto Siqualeca "Influenza dei processi tecnologici sulla sicurezza e sulle caratteristiche qualitative delle carni e dei prodotti a base di carne". Finanziato dal MIPAF con D.M. 363/7303 del 30/10/2001

ATTIVITA' DIDATTICA

Incarichi di docenza e seminari

16-17 Maggio 2025 Seminario dal titolo "Meat physical quality and technology" al "6th IBF Training course on buffalo management and industry".

9-19 Maggio 2023 Seminario dal titolo "BUFFALO MEAT: Carcass characteristics and meat quality traits" al "5th IBF Training course on buffalo management and industry"

Pubblicazioni

Daboussi, I.; Fehri, N.E.; Contò, M.; Castrica, M.; Bejaoui, S.; Quattrone, A.; Ferchichi, M.A.; Amraoui, M.; Tibaoui, S.; Curone, G.; et al. Growth Performance, Carcass Traits and Meat Quality in Rabbits Fed with Two Different Percentages of Extruded Linseed. *Foods* 2025, 14, 1778. <https://doi.org/10.3390/foods14101778>

Evangelista, C.; Contò, M.; Basiricò, L.; Bernabucci, U.; Failla, S. Near-Infrared Spectroscopy for Assessing the Chemical Composition and Fatty Acid Profile of the Total Mixed Rations of Dairy Buffaloes. *Appl. Sci.* 2025, 15, 3211. <https://doi.org/10.3390/app15063211>

Castrica, M.; Contò, M.; Fehri, N.E.; Curone, G.; Balzaretti, C.M.; Andoni, E.; Quattrone, A.; Vigo, D.; Agradi, S.; Menchetti, L.; et al. Quality and Microbial Changes in Omega-3-Enriched Rabbit Meat Packaged with an Active Absorbent Pad in MAP. *Foods* 2025, 14, 404. <https://doi.org/10.3390/foods14030404>

Contò Michela; Rinaldi Simona; Contò Giacomo; Sagrati Daniele; Boselli Carlo; Giacinti Giuseppina; Failla Sebastiana. Effect of Dietary Olive Leaf Integration on Qualitative Characteristics of Sheep Cheese During Ripening. *Dairy* 2024. 10.3390/dairy5040054

Ndereyimana André; Contò Michela; Chiariotti Antonella; Renzi Gianluca; Failla Sebastiana. Beef Carcasses Aged at Mild Temperature to Improve Sustainability of Meat Production. *Sustainability* 2024. <https://doi.org/10.3390/su16229907>

Ritola Mena; Contò Michela; Failla Sebastiana; Beni Claudio; Macchioni Alceo. PGI Chianina meat traceability by means of multivariate HRMAS-NMR data analysis. *Analytical Method* 2024. 10.1039/d4ay01585a

Failla Sebastiana; Contò Michela; Miarelli Maria. Variability of sialic acids in meat from alternative species to beef and pork. *Animal Frontiers*, 2023. 10.1093/af/vfad058

Rinaldi S., Contò M., Claps S., Marchitelli C., Renzi G., Crisà A., Failla S. Milk Fat Depression and Trans-11 to Trans-10 C18:1 Shift in Milk of Two Cattle Farming Systems. *Sustainability* 2022, 14, 977. doi.org/10.3390/su14020977. Q2

Contò M., Cifuni GF, Iacurto M, Failla S. Effect of pasture and intensive feeding systems on the carcass and meat quality of buffalo. *Animal Bioscience* 2022, 35: 105-114. doi.org/10.5713/ab.21.0141. Q1

Failla S., Buttazzoni L., Meo Zilio D., Contò M., Renzi G., Castellini C., Guarino Amato M. An index to measure the activity attitude of broilers in extensive system. *Poultry Science*, 2021, 8, doi.org/10.1016/j.psj.2021.101279 Q1

Rippol G., Failla S., Panea B., Hocquette JF, Duner S., Olleta JL., Christensen M., Ertbjerg P., Richardson I., Contò M., Alberti P., Sanudo C., Williams JL. Near-Infrared Reflectance Spectroscopy for Predicting the Phospholipid Fraction and the Total Fatty Acid Composition of Freeze-Dried Beef. *Sensors* 2021, 21, 4230. <https://doi.org/10.3390/s21124230>. Q2

Randazzo B., Zarantonello M., Cardinaletti G., Cerri R., Giorgini E., Belloni A., Contò M., Tibaldi E., Olivetti I. *Hermetia illucens* and Poultry by-Product Meals as Alternatives to Plant Protein Sources in Gilthead Seabream

Curriculum Vitae

Michela Contò

(Sparus aurata) Diet: A Multidisciplinary Study on Fish Gut Status. Animals 2021, 11, 677. doi.org/10.3390/ani11030677. Q2

Leone C., Capoccioni F., Belpaire C., Malavannan G., Poma G., Covaci A., Tancioni L., Contò M., Ciccotti E. Evaluation of Environmental Quality of Mediterranean Coastal Lagoons Using Persistent Organic Pollutants and Metals in Thick-Lipped Grey Mullet. Water 2020,12,3450. doi.org/10.3390/w12123450. Q2

Capoccioni F., Leone C.m Malavannan G., Poma G., De Mattesi G., Tancioni L., Contò M., Failla S., Covaci A., Ciccotti E. Quality assessment of escaping silver eel (Anguilla anguilla L.) to support management and conservation strategies in Mediterranean coastal lagoons. Environmental Monitoring and Assessment, 2020, 192. DOI: 10.1007/s10661-020-08533-6. Q2

Pulcini D., Buttazzoni L., Failla S., Contò M., Capoccioni F. Organic Aquaculture Production in Italy from 2015 to 2018: Species Production and Nutritional Quality Aspects. Journal of Aquaculture, Marine Biology & Ecology, 2020

Valerio F., Skandamis PN., Failla S., Contò M., Di Biase M., Bavaro AR., Pirovano MP., Lavermicocca P. Microbiological and physicochemical parameters for predicting quality of fat and low-fat raw ground beef during refrigerated aerobic storage. Journal of Food Science, 2020, 85, 465. doi.org/10.1111/1750-3841.15000. Q1

Capoccioni F., Contò M., Failla S., Cataudella S., Ciccotti E. Fatty acid profiles of migrating female silver eel from Mediterranean coastal lagoons as integrative descriptors of spawners biological quality. Estuarine, Coastal and Shelf Science, 2018, 210, 87. doi.org/10.1016/j.ecss.2018.06.017. Q1

Capoccioni F., Contò M., Failla S., Buttazzoni L. Growth of Wild Gilthead Seabream (Sparus aurata L.) Juveniles for Organic Aquaculture. The Israeli Journal of Aquaculture, 2017, 69 DOI:10.46989/001c.21074

Cifuni GF, Contò M., Sebastiana F. Potential use of visible reflectance spectra to predict lipid oxidation of rabbit meat. Journal of Food Engineering, 2016, 85. doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.08.029. Q1

Amici A., Cifuni GF., Contò M., Esposito L., Failla S. Hunting area affects chemical and physical characteristics and fatty acid composition of wild boar (Sus scrofa) meat. Rendiconti Lincei, 2015, 26, 527. DOI: 10.1007/s12210-015-0412-7. Q3

Cifuni GF., Amici A., Contò M., Viola P., Failla S. Effects of the hunting method on meat quality from fallow deer and wild boar and preliminary studies for predicting lipid oxidation using visible reflectance spectra. European Journal of Wildlife Research, 2014, 60, 519. DOI: 10.1007/s10344-014-0814-3. Q1

Cifuni GF., Contò M., Amici A., Failla S. Physical and nutritional properties of buffalo meat finished on hay or maize silage-based diets. Animal Science Journal, 2013, 85, 405. DOI: 10.1111/asj.12152. Q2

Contò M., Ballico S., Ficco A., Mormile M., Failla S. Comparison among some tenderization preprocessing on Maremmana meat. Italian Journal of Animal Science, 2009, 8. doi.org/10.4081/ijas.2009.s2.486. Q2

Juarez M., Polvillo O., Contò M., Ficco A., Ballico S., Failla S. Comparison of four extraction/methylation analytical methods to measure fatty acid composition by gas chromatography in meat. Journal of Chromatography A, 2008, 1190, 327. doi.org/10.1016/j.chroma.2008.03.004. Q1

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".