

INFORMAZIONI PERSONALI Sara Panseri  
Data di nascita 11/12/1975

POSIZIONE RICOPERTA **Professore Associato**  
OCCUPAZIONE DESIDERATA SSD 07/H2 – (VET04) – ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

2017 - oggi Sviluppo, ottimizzazione e applicazione di metodiche analitiche innovative basate su spettrometria di massa per valutare la presenza di xenobiotici in diversi alimenti di origine animale per definire e studiare alcuni parametri di sicurezza degli alimenti ai fini della prevenzione ed analisi del rischio sanitario.

**Dipartimento:** Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali (DIVAS), Via dell'Università 6, 26900, Lodi

#### ESPERIENZA PROFESSIONALE

---

##### Dal 2006-2017

Settore alimentare – Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA via Celoria 10, 20134, Milano

##### Ricercatore

- "La sicurezza alimentare nella filiera come garanzia di salubrità dei prodotti"

Sviluppo, ottimizzazione e applicazione di metodiche analitiche innovative - ASE (estrazione accelerata con solvente) e metodi basati su spettrometria di massa per valutare la presenza di POPs in diversi alimenti di origine animale per definire e studiare alcuni parametri di sicurezza degli alimenti ai fini della prevenzione ed analisi del rischio sanitario. In particolare, lo scopo del progetto è di considerare la correlazione tra differenti condizioni ambientali e la presenza di pesticidi, acaricidi, fungicidi e PCB nel miele e derivati, nella carne e nel pesce e relativa analisi del rischio per il consumatore.

-Sviluppo di metodiche predittive in ambito delle produzioni ittiche per la valutazione durante la shelf-life del contenuto di istamina in relazione alla presenza di *Morganella morganii* finalizzati alla messa a punto di metodologia di screening rapida attraverso spettroscopia NIR.

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

---

- 13/12/2004 Dottore di ricerca in Igiene Veterinaria e Patologia animale (13-12-2004) Discussione per il conseguimento del titolo di Dottore di ricerca in Igiene Veterinaria e Patologia Animale (XVII ciclo) presso l'Università degli Studi di Milano, nella quale la commissione è risultata favorevole e positiva al fine del conferimento del titolo. Titolo della tesi "Formaggi d'alpeggio: caratterizzazione ed identificazione di composti terpenici e sostanze aromatiche quali indicatori di autenticità".
- 4/10/2001 *Diploma di laurea in Scienze della Produzione Animale* (4 Ottobre 2001): Conseguimento della laurea in Scienze della Produzione Animale, presso l'Università degli Studi di Milano, in Medicina Veterinaria, discutendo una tesi dal titolo: "Tracciabilità dei formaggi: studio di fattibilità mediante isolamento di composti terpenici" - Relatore: Prof. Franco Valfré.

Lingua madre

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO

Competenze professionali

Le competenze attuali si incardinano e rispondono in ottemperanza alla normativa comunitaria e nazionale a molteplici tematiche:

**I. Shelf-life e packaging in ambito di gestione di alimenti di origine animale:**

Ruolo ad oggi attivo come ambito di ricerca è rivolto allo studio della shelf-life di alimenti carnei ed ittici in relazione alle diverse tipologie di packaging ove l'interesse è rivolto al possibile impiego di imballaggi biodegradabili per il confezionamento di carni fresche. Ad oggi riveste un nuovo filone di ricerca, l'impiego di sistemi rapidi di valutazione delle non conformità (igienico-sanitarie, qualitative, sensoriali) durante la shelf-life al fine di prevenire il rischio sanitario e condurre una corretta gestione durante la conservazione mediante definizione di linee guida (*good practices*).

Sono in atto sperimentazioni in ambito ittico (salmone, pesce spada) al fine di testare la validità di sistemi a sensori rapidi (food-sniffer) e loro applicabilità in termini di correlazione con analisi microbiologiche di riferimento (cinetica di sviluppo) e di tipo qualitativo-sensoriale sia durante la shelf-life che per definire la qualità e controllo nella gestione delle materie prime. Ciò consente oltretutto la riduzione e/o gestione degli sprechi, ad oggi punto cardine delle direttive della Unione Europea come prioritario dei sistemi produttivi e da parte degli O.S.A. Di particolare interesse è inoltre la applicazione di tali sistemi per la valutazione e monitoraggio di sviluppo di istamina durante la shelf-life in particolare in prodotti ittici quali salmone e pesce spada. In tale ambito, vengono inoltre applicate modellazioni mediante utilizzo di modelli di microbiologia predittiva (Baranyi J, - predictive models) allo scopo di indagare la cinetica di sviluppo di alcuni microrganismi (es. *Morganella morganii*) in relazione a fattori quali aw, tempo e temperatura di conservazione. Tali ricerche sono inquadrare in attività di ricerca commissionate da O.S.A.

(Gigante) in collaborazione con Mercato Ittico di Milano ed Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia (IZSLER).

## **II. Tutela alle frodi – certificazione, autenticazione e rintracciabilità degli alimenti di origine animale:**

E' ambito di ricerca lo studio e relazione tra trattamenti di irraggiamento di alimenti carnei e la formazione di molecole atte ad esser utilizzate come marker ai fini ispettivi per la tutela dei prodotti in conformità con la normativa nazionale. Di recente indagine ed inquadrato nel progetto di ricerca corrente nell'ambito del Ministero della Salute è la valutazione delle modificazioni qualitative a carico delle fonti lipidiche a seguito di irraggiamento mediante tecnologie innovative di tipo lipidomico (approccio metabolomico). Tale filone consentirà di approfondire e studiare se il trattamento di irraggiamento possa causare anche delle modificazioni con implicazioni di tipo sanitario e di pericolo per la salute umana. E' di interesse inoltre l'impiego di diverse tecniche con approccio di "data fusion" ai fini della autenticazione dei prodotti ad alto valore qualitativo e che necessitano di controlli ai fini della certificazione (D.O.P., I.G.P.) come strumento di prevenzione delle frodi. Tale ambito è particolarmente emergente a seguito dell'ingresso dei nuovi regolamenti comunitari in abrogazione del Pacchetto Igiene destinati alla movimentazione e controllo ispettivo di merci tra cui alimenti di origine animale (es. Reg. 625/2017). Ulteriori tematiche affrontano la determinazione e valutazione di impiego non dichiarato di **additivi** in prodotti carnei ed ittici (nitrati, nitriti, polifosfati, coloranti) discriminando le molecole di possibile natura endogena rispetto alla aggiunta non dichiarata ai fini di sofisticazione per modificazione della conservabilità. Tali ricerche sono condotte in collaborazione con il Mercato Ittico di Milano e Convenzione di ricerca con Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana.

## **III. Presenza di molecole ad azione anabolizzante nelle filiere di origine animale**

Recente ambito in continuo approfondimento è rivolto alla determinazione di molecole ad azione anabolizzante (antibiotici auxinici, corticosteroidi etc.) e soprattutto dei relativi metaboliti con approccio metabolomico per la individuazione dei trattamenti illeciti e come valutazione delle molecole residuali negli alimenti di origine animale, in conformità alla normativa di riferimento (Piano Nazionale dei Residui. Piano Nazionale Alimentazione animale etc.). Particolare attenzione e' dedicata alla potenzialità di utilizzo innovativo ai fini ispettivi per il controllo, di matrici non convenzionali a confronto con le norme per la determinazione dei trattamenti illeciti, e di conseguenza per il valore ed efficacia di prevenzione del rischio sanitario lungo la filiera.

## **IV. Presenza di molecole ad azione antimicrobica, residui e contaminanti emergenti nelle filiere di origine animale in relazione alla analisi del rischio**

Gli ultimi anni di attività sono dedicati alla valutazione di aspetti sanitari di filiera ai fini della valutazione di presenza di sostanze xenobiotiche in alimenti di origine animale (antibiotici, pesticidi, micotossine, contaminanti emergenti etc.) in ottemperanza con le normative e raccomandazioni europee vigenti e loro criticità e rilievo alla valutazione del rischio (*risk-assessment*). Particolare approfondimento viene dato alla determinazione dei metaboliti delle varie molecole che possano dare evidenza di trattamenti non consentiti e alla valutazione di matrici non convenzionali per il controllo delle conformità e certificazione degli alimenti (es certificazioni biologiche). A livello di controllo in ambito di produzioni primarie, vengono valutate, all'interno della filiera produttiva, le contaminazioni ambientali, la presenza di sostanze non lecite all'impiego e/o norme ad effetto anabolizzante, antimicrobico, acaricida negli alimenti destinati all'allevamento. Tale attività di ricerca è in stretta relazione con attività di prevenzione ai fini della sicurezza alimentare dei prodotti finiti (alimenti). Tali attività si incardinano nelle linee guida finalizzate alla riduzione di impiego di farmaci e controllo dei residui nelle diverse filiere di particolare rilievo per i sistemi produttivi di tipo biologico di cui la certificazione e rintracciabilità rappresentano un elemento focale. Le principali filiere su cui vertono le attività di ricerca sono: filiera bovina, avicola, ittica e comparto miele e prodotti derivati. Ne fanno esempio le attività

sperimentali affidate da Regione Lombardia come piano di monitoraggio della fauna ittica Lombarda (pesci dei principali laghi Lombardi) per la valutazione di presenza di sostanze perfluoroalchiliche, glifosato e ritardanti di fiamma in termini di incidenza e potenziali rischi per la salute. E' in essere a seguito dell'inclusione nel Network Minosse ed in collaborazione con il Mercato Ittico di Milano, un lavoro sperimentale volto ad indagare la presenza di microplastiche in pesci da acquacoltura intensiva (orate e branzini di allevamento) dei principali allevamenti del Mediterraneo ai fini di definire il potenziale pericolo per la salute a seguito di consumo di parti edibili (filetto) e definizione di linee guida per il possibile abbattimento e/i riduzione di immissione in sistemi di gestione controllati (allevamenti intensivi).

In merito alle sostanze ad azione antimicrobica nella filiera lattiero-casearia, bovina e miele e' in essere inoltre una attività di confronto al rilievo delle principali sostanze possibilmente impiegate con metodi di screening e metodi di conferma al fine di delucidare la robustezza e validità degli stessi quali strumenti utilizzati in ambito di controlli ufficiali. Nel comparto miele, a seguito di attività di ricerca affidata è in atto la valutazione della presenza ed incidenza di rilevamento di antibiotici anche in possibile in relazione a possibili fenomeni di contaminazioni ed ingresso in filiera apistica da altri comparti zootecnici (allevamenti ovini, bovini e suini).

Negli ultimi anni la ricerca rappresentativa di questo filone vede il costante affiancamento con approccio alla valutazione del rischio con diversi modelli di *risk-assessment* ai fini di definire gli alimenti più critici in base a filiera, prevalenza, incidenza delle molecole riscontrate e impatto al consumo in relazione a possibili problematiche di rischi sanitari per la salute umana.

L'attività ed ambiti attuali di ricerca e la costante evoluzione della normativa Europea (LMR e Raccomandazioni) e conseguenti recepimenti normativi nazionali (Piano Nazionale dei Residui) richiedono la continua messa a punto di metodi analitici innovativi e sensibili per la determinazione di molecole d'interesse per gli alimenti di origine animale al fine di rendere applicative le linee di ricerca nell'ambito della **sicurezza alimentare**. Particolare rilievo hanno infatti tali metodiche aggiornate a supporto dell'ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale, della analisi del rischio, rintracciabilità, applicate alla produzione degli alimenti, al fine di operare un efficace controllo di qualità degli alimenti.

Le attività recenti risultano incardinate in convenzioni di ricerca con Enti di rilievo preposti al controllo ufficiale in ambito regionale e nazionale (Regione Lombardia – D.G. Sanità, MIPAAFT-ICRRF, IZS), progetti Europei (Interreg) ed attività di ricerca commissionata da O.S.A .di cui è referente scientifico nonché' inquadrato in temi condivisi in collaborazione con gruppi a livello nazionale ed internazionale.

L'intero percorso di ricerca ha dato inoltre e dà infatti la possibilità' di ottenere da un lato una produzione scientifica con output omogenei e lineari a livello temporale e dall'altro di rispondere a tematiche attuali di sicurezza alimentare richieste dalle aziende alimentari in termini di sviluppo di nuovi prodotti e processi e nel miglioramento delle condizioni di sicurezza alimentare.

Altre competenze

**CONOSCENZE INFORMATICHE**

Ottima capacità di utilizzo dei principali programmi di uso generale (Pacchetto Office: Word, Excel, Power Point).

- Buona conoscenza dei fondamenti essenziali per la navigazione in Internet. Dettagliata conoscenza di programmi per la statistica applicata (SPSS vers.12.0; The Usrambler Data, CAMO)

Patente di guida categoria/e della patente di guida :B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni  
 Presentazioni  
 Progetti  
 Conferenze

**PRODUZIONE SCIENTIFICA COMPLESSIVA**

146 paper  
 2340 citazioni  
 H-index 26

Seminari  
Riconoscimenti e premi  
Appartenenza a gruppi /  
associazioni  
Referenze  
Menzioni  
Corsi  
Certificazioni

---

**ARTICOLI IN RIVISTA - INTERNAZIONALE**


---

1. L.M. Chiesa, M. Nobile, E. Pasquale, C.M. Balzaretti, P.P. Cagnardi, D.E.A. Tedesco, **S. Panseri**, F. Arioli (2018). Detection of perfluoroalkyl acids and sulphonates in Italian eel samples by HPLC-HRMS Orbitrap. *CHEMOSPHERE*, vol. 193, p. 358-364, ISSN: 0045-6535, doi: 10.1016/j.chemosphere.2017.10.082
2. Panseri, S., Martino, P. A., Cagnardi, P., Celano, G., Tedesco, D., Castrica, M., Balzaretti, C., Chiesa, L. M. (2018). Feasibility of biodegradable based packaging used for red meat storage during shelf-life: A pilot study. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 249, p. 22-29, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2017.12.067
3. L. M. Chiesa, F. Ceriani, M. Caligara, D. Di Candia, R. Malandra, S. Panseri, F. Arioli (2018). Mussels and clams from the Italian fish market : is there a human exposition risk to metals and arsenic?. *CHEMOSPHERE*, vol. 194, p. 644-649, ISSN: 0045-6535, doi: 10.1016/j.chemosphere.2017.12.041
4. CHIESA, LUCA MARIA, NOBILE, MARIA, R. Malandra, PANSERI, SARA, ARIOLI, FRANCESCO (2018). Occurrence of antibiotics in mussels and clams from various FAO areas. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 240, p. 16-23, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2017.07.072
5. L.M. Chiesa, G.F. Labella, S. Panseri, D. Britti, F. Galbiati, R. Villa, F. Arioli (2017). Accelerated solvent extraction by using an 'in-line' clean-up approach for multiresidue analysis of pesticides in organic honey. *FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A. CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT*, p. 1-10, ISSN: 1944-0049, doi: 10.1080/19440049.2017.1292558
6. L.M. Chiesa, M. Nobile, S. Panseri, B. Biolatti, F.T. Cannizzo, R. Pavlovic, F. Arioli (2017). Bovine teeth as a novel matrix for the control of the food chain: liquid chromatography-tandem mass spectrometry detection of treatments with prednisolone, dexamethasone, estradiol, nandrolone and seven beta(2)-agonists. *FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A. CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT*, vol. 34, p. 40-48, ISSN: 1944-0049, doi: 10.1080/19440049.2016.1252469
7. L.M. Chiesa, E. Pasquale, S. Panseri, D. Britti, R. Malandra, R. Villa, F. Arioli (2017). Endogenous level of acetic acid in yellowfin tuna (*Thunnus albacares*): a pilot study about a possible controversy on its residue nature. *FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A. CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT*, vol. 34, p. 321-329, ISSN: 1944-0049, doi: 10.1080/19440049.2016.1274432
8. L. Chiesa, S. Panseri, F. T. Cannizzo, B. Biolatti, S. Divari, R. Benevelli, F. Arioli, R. Pavlovic (2017). Evaluation of nandrolone and ractopamine in the urine of veal calves : Liquid chromatography-tandem mass spectrometry approach. *DRUG TESTING AND ANALYSIS*, ISSN: 1942-7603, doi: 10.1002/dta.2026
9. L. Chiesa, **S. Panseri**, F.T. Cannizzo, B. Biolatti, S. Divari, R. Benevelli, F. Arioli and R. Pavlovic (2016) Evaluation of nandrolone and ractopamine in the urine of veal calves: liquid chromatography-tandem mass spectrometry approach **Drug Testing and Analysis** ([www.drugtestinganalysis.com](http://www.drugtestinganalysis.com)) DOI 10.1002/dta.2026
10. Chiesa L., **Panseri S.**, Bonacci S., Procopio A., Zecconi A., Arioli F., Cuevas F.J., Moreno-Rojas J.M. (2016) Authentication Of Italian PDO Lard Using Nir Spectroscopy, Volatile Profile And Fatty Acid Composition Combined With Chemometrics, **Food Chemistry**, 212, 296-304 Doi:10.1016/J.Foodchem.2016.05.180
11. Iacumin, L., Manzano, M., Panseri, S., Chiesa, L., Comi, G. A new cause of spoilage in goose sausages **Food Microbiology** Volume 58, September 01, 2016, Pages 56-62
12. Chiesa L., Labella G. F., Giorgi A., **Panseri S (corr author)**, Pavlovic R., Sonia Bonacci, Arioli F. 2016. The Occurrence Of Pesticides And Persistent Organic Pollutants In Italian Organic Honey From Different Productive Areas In Relation To Potential Environmental Pollution, **Chemosphere**, 154, 482-490. Doi: [Http://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Chemosphere.2016.04.004](http://dx.doi.org/10.1016/j.chemosphere.2016.04.004)
13. Chiesa L. M., Labella G. F., **Panseri S (corr author)**, Pavlovic R., Bonacci S., Arioli F. 2016. Distribution Of Persistent Organic Pollutants (POPs) In Wild Bluefin Tuna (*Thunnus Thynnus*) From Different Fao Capture Zones. **Chemosphere**, Doi 10.1016/J.Chemosphere.2016.03.010
14. Chiesa L.M., Labella G.F., Pasquale E., **Sara Panseri (corr author)**, Pavlovic R., Arioli F. Determination of Thyreostats In Bovine Urine And Thyroid Glands By Hplc-Ms/Ms (2016) **Chromatographia**, 79, 591-599. Doi:10.1007/S10337-016-3068-2
15. Chiesa L.M., Nobile M., **Panseri S (corr author)**, Biolatti B., Cannizzo F.T., Pavlovic R. And Arioli F. (2016) A Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry Method For The Detection Of Antimicrobial Agents From Seven Classes In Calf Milk Replacers: Validation And Application **J Agric. Food Chem.** 64, 2635-2640. Doi: 10.1211/Acs.Jafc.6b00155
16. Chiesa, L.M., Nobile, M., Biolatti, B., Pavlovic, R., Panseri, S (corr author), Cannizzo, F.T., Arioli, F. (2016) Detection of Selected Corticosteroids And Anabolic Steroids In Calf Milk Replacers By Liquid Chromatography-Electrospray Ionisation - Tandem Mass Spectrometry, 61,196-203. Doi: 10.1016/**Food Control**.2015.09.028
17. Chiesa L.M., Pavone S., Pasquale E., Pavlovic R., **Panseri S.**, Valiani A., Arioli F., Manuali E. (2016) Study On Cortisol, Cortisone And Prednisolone Presence In Urine Of Chianina Cattle Breed, **J Anim Physiol Anim Nutr (Berl)**, 2016 Apr 14. doi: 10.1111/jpn.12509. [Epub ahead of print]Doi: 10.1111/Jpn.12509



18. L. Chiesa, **S. Panseri**, R. Pavlovic, F.T. Cannizzo, B. Biolatti, S. Divari, R. Villa, F. Arioli Hplc-Esi-Ms/Ms Assessment of The Tetrahydro-Metabolites Of Cortisol And Cortisone In Bovine Urine: Promising Markers Of Dexamethasone And Prednisolone Treatment **Food Additives & Contaminants: Part A**, Doi: 10.1080/19440049.2016.1202453
19. Chiesa L., Nobile M., **Panseri S (corr author)**, Vigo D., Pavlovic R., Arioli F. **2015** Suitability of bovine bile compared to urine for detection of free, sulfate and glucuronate boldenone, androstadienedione, cortisol, cortisone, prednisolone, prednisone and dexamethasone by LC-MS/MS **Food Chemistry** **188 (2015) 473–480**
20. L. Chiesa, M. Nobile, F. Arioli D. Britti, N. Trutic, R. Pavlovic, **S. Panseri**, (2015) Determination Of Veterinary Antibiotics In Bovine Urine By Liquid Chromatography–Tandem Mass Spectrometry. **Food Chemistry**, 185, 7-15 Doi: 10.1016/J.Foodchem.2015.03.098
21. F. Arioli, E. Pasquale, **S. Panseri (corr author)**, L. Bonizzi, S. Foschini, A. Casati, G.F. Labella, L. Chiesa, (2015) Pseudoendogenous Origin Of Prednisolone In Pigs From The Food Chain. **Food Additives And Contaminant Part A** 32, 833-840 Doi: 10.1080/19440049.2015.1028482
22. **Panseri, S.** Chiesa, L.M., Biondi, P.A., Rusconi, M., Giacobbo, F., Padovani, E., Mariani, M. Irradiated ground beef patties: Dose and dose-age estimation by volatile compounds measurement **Food Control** Volume 50, April 01, **2015**, Pages 521-529
23. **Panseri, S.**, Chiesa, M., Brizzolari, A., Santaniello, E., Passerò, E., Biondi, P.A. Improved determination of malonaldehyde by high-performance liquid chromatography with UV detection as 2,3-diaminonaphthalene derivative **Journal of Chromatography B: Analytical Technologies in the Biomedical and Life Sciences** Volume 976-977, January 01, **2015**, Pages 91-95
24. L. Chiesa, R. Pavlovic, G. Dusi, E. Pasquale, A. Casati, **S. Panseri**, F. Arioli (2015), Determination Of A- And B-Boldenone Sulfate, Glucuronide And Free Forms, And Androstadienedione In Bovine Urine Using Immunoaffinity Columns Clean-Up And Liquid Chromatography Tandem Mass Spectrometry Analysis, **Talanta**, 131, 163-169. Doi: 10.1016/J.Talanta.2014.07.035
25. L. Chiesa, E. Pasquale, **S. Panseri (corr author)**, F. T. Cannizzo, B. Biolatti, R. Pavlovic, F. Arioli (2015) Pseudoendogenous presence of  $\beta$ -boldenone sulphate and glucuronide in untreated young bulls from the food chain. **Food Additives And Contaminant Part A** 32, 825-832 Doi: 10.1080/19440049.2015.1027965
26. **Panseri, S.**, Chiesa, L.M., Zecconi, A., Soncini, G., De Noni, I. Determination of Volatile Organic Compounds (VOCs) from wrapping films and wrapped PDO Italian cheeses by using HS-SPME and GC/MS. **2015**, **Molecules**, Volume 19, Issue 7, July 2014, Pages 8707-8724
27. L. Chiesa, M. Nobile, **S. Panseri (corr author)**, D. Vigo, R. Pavlovic, F. Arioli, (2015) Suitability Of Bovine Bile Compared To Urine For Detection Of Free, Sulfate And Glucuronate Boldenone, Androstadienedione, Cortisol, Cortisone, Prednisolone, Prednisone And Dexamethasone By Lc-Ms/Ms, **Food Chemistry**, 188, 473–480 Doi: 10.1016/J.Foodchem.2015.04.131
28. Nobile, M., Chiesa, L., Pavlovic, R., **Panseri, S.**, Arioli, F. **2015**. Detection Of Boldenone, Its Sulfate And Glucuronate Forms, Androstadienedione, Cortisol, Cortisone, Prednisolone, Prednisone And Dexamethasone In Bovine Bile And Urine By Lc-Ms/Ms: Preliminary Results. **International Journal Of Health Animal Science And Food Safety**. Doi: <http://Dx.Doi.Org/10.13130/2283-3927/5006>.
29. Labella G.F., Chiesa L.M., Elisa Pasquale E., **Panseri S.**, Arioli F., **2015**, Determination Of Thyreostats In Bovine Urine And Thyroid Glands By Hplc-Msms, **International Journal Of Health, Animal Science And Food Safety**. Doi: <http://Dx.Doi.Org/10.13130/2283-3927/5001>
30. G.F. Labella, L.M. Chiesa, **S. Panseri**, Francesco Arioli Are Saponins And Sapogenins Precursors Of Prednisolone Preliminary Results (2015) **International Journal Of Health, Animal Science And Food Safety**, 2, 2s.
31. **S. Panseri**, A. Catalano, A. Giorgi, F. Arioli, A. Procopio, D. Britti, L.M. Chiesa (2014) Occurrence Of Pesticide Residues In Italian Honey From Different Areas In Relation To Its Potential Contamination Sources, **Food Control**, 38, 150-156;; Doi: 10.1016/J.Foodcont.2013.10.024.
32. L. Chiesa, R. Pavlovic, M. Fidani, **S. Panseri**, E. Pasquale, A. Casati and F. Arioli (2014) The Presence Of Prednisolone In Complementary Feedstuffs For Bovine Husbandry, **J Sci Food Agric**, 94: 2331–2337. Doi 10.1002/Jsfa.6568
33. L. Chiesa, M. Nobile, **S. Panseri**, C. A. Sgoifo Rossi, R. Pavlovic, F. Arioli, (2014) Detection Of Boldenone, Its Conjugates And Androstadienedione, As Well As Five Corticosteroids In Bovine Bile Through A Unique Immunoaffinity Column Clean-Up And Two Validated Liquid Chromatography Tandem Mass Spectrometry Analyses, **Analytica Chimica Acta**, 852, 137-145 Doi :10.1016/J.Aca.2014.09.002
34. Morán L, Giráldez F J, **Panseri S**, Aldai N, Jordán M J, Chiesa L M, Andrés S (2013). Effect Of Dietary Camosic Acid On The Fatty Acid Profile And Flavour Stability Of Meat From Fattening Lambs. **Food Chemistry**, Vol. 138, P. 2407-2414, Issn: 0308-8146
35. **Panseri S**, D'imporzano G, Pognani M, Cavalli M, Chiesa L, Adani F (2013). Effect Of Veterinary Antibiotics On Biogas And Bio-Methane Production. **International Biodeterioration & Biodegradation**, Vol. 85, P. 205-209, Issn: 0964-8305
36. Comi L, Chiesa L, **Panseri S**, Orlic O, Iacumin L (2013). Evaluation Of Different Methods To Prevent Penicillium

- Nordicum Growth On And Ochratoxin A Production In Country-Style Sausages. *World Mycotoxin Journal*, P. 1-8, Issn: 1875-0710, Doi: 10.3920/Wmj2013.1548
37. **Panseri S**, Manzo A, Chiesa L M, Giorgi A (2013). Melissopolynological And Volatile Compounds Analysis Of Buckwheat Honey From Different Geographical Origins And Their Role In Botanical Determination. *Journal Of Chemistry*, 904202, Issn: 2090-9063
  38. Pavlovic R, Cannizzo F, Panseri S, Biolatti B, Trutic N, Biondi P A, Chiesa L (2013). Tetrahydro-Metabolites Of Cortisol And Cortisone In Bovine Urine Evaluated By Hplc-Esi-Mass Spectrometry. *Journal Of Steroid Biochemistry And Molecular Biology*, Vol. 135, P. 30-35, Issn: 0960-0760
  39. **Panseri S**, Biondi P A, Vigo D, Communod R, Chiesa L M (2013). Occurrence Of Organochlorine Pesticides Residues In Animal Feed And Fatty Bovine Tissue. In: Innocenzo Muzzalupo. Agricultural And Biological Sciences » "Food Industry". P. 261-283, Isbn: 978-953-51-0911-2, Doi: 10.5772/54182
  40. R. Pavlovic, L.M. Chiesa, S. Soncin, **S. Panseri**, F.T. Cannizzo, B. Biolatti, P.A. Biondi (2012). Determination Of Cortisol, Cortisone, Prednisolone And Prednisone In Bovine Urine By Liquid Chromatography–Electrospray Ionisation Single Quadrupole Mass Spectrometry. *Journal Of Liquid Chromatography & Related Technologies*, Vol. 35, P. 444-457, Issn: 1082-6076, Doi: 10.1080/10826076.2011.601496
  41. S. Soncin, **S. Panseri**, M. Rusconi, M. Mariani, L.M. Chiesa, P.A. Biondi (2012). Improved Determination Of 2-Dodecylcyclobutanone In Irradiated Ground Beef Patties By Gas-Chromatography Mass-Spectrometry (Gc/Ms) Coupled With Solidphase Microextraction (Spme) Technique. *Food Chemistry*, Vol. 134, P. 440-444, Issn: 0308-8146, Doi: 10.1016/J.Foodchem.2012.02.089
  42. **S. Panseri**, S. Soncin, L.M. Chiesa, P.A. Biondi (2011). A Headspace Solid-Phase Microextraction Gas-Chromatographic Mass-Spectrometric Method (Hs-Spme-Gc/Ms) To Quantify Hexanal In Butter During Storage As Marker Of Lipid Oxidation. *Food Chemistry*, Vol. 127, P. 886-889, Issn: 0308-8146, Doi: 10.1016/J.Foodchem.2010.12.150
  43. L. Valnegri, S. Panseri, M. Franzoni, V. Antoniazzi, S. Soncin, G. Soncini, L.M. Chiesa (2011). Chemical Composition, Fatty Acid Profile And Food Safety Criteria To Characterise An Artisanal Italian Mountain Cheese From Goats Grazin On Pastures. *Milchwissenschaft*, Vol. 66, P. 286-289, Issn: 0026-3788
  44. **Panseri S**, Sara Panseri, Mery Franzoni, Valentina Antoniazzi, Silvia Soncin, Gabriella Soncini And Luca Maria Chiesa (2010). Chemical Composition, Fatty Acid Profile And Food Safety Criteria To Characterise An Artisanal Italian Mountain Cheese From Goats Grazin On Pastures. *Milchwissenschaft*, Issn: 0026-3788
  45. L.M. Chiesa, **S. Panseri**, S. Soncin, L. Vallone, I.G. Dragoni (2010). Determination Of Styrene Content In Gorgonzola Pdo Cheese By Headspace Solid Phase Micro-Extraction (Hs-Spme) And Gas-Chromatography Mass-Spectrometry (GC-MS). *Veterinary Research Communications*, Vol. 34, P. 167-170, Issn: 0165-7380, Doi: 10.1007/S11259-010-9375-4
  46. **S. Panseri**, V.M. Moretti, T. Mentasti, F. Bellagamba, F. Valfrè (2009). Aroma Compounds From Bitto Cheese By Simultaneous Distillation Extraction And Gas-Chromatographic Mass Spectrometric Profiling. *Milchwissenschaft*, Vol. 64, P. 276-280, Issn: 0026-3788
  47. S. Soncin, L.M. Chiesa, **S. Panseri**, P.A. Biondi, C. Cantoni (2009). Determination Of Volatile Compounds Of Precoked Prawns (*Penaeus Vannamei*) And Cultured Gilthead Sea Bream (*Sparus Aurata*) Stored In Ice As Possible Spoilage Markers Using Solid Phase Microextraction And Gas Chromatography/Mass Spectrometry. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, Vol. 89, P. 436-442, Issn: 0022-5142, Doi: 10.1002/Jsfa.3466
  48. **S. Panseri**, L.M. Chiesa, P.A. Biondi, C. Cantoni (2009). Hs-Spme Characterization Of Volatile Compounds And Microbiological Parameter In Milk Tainted With Off-Flavour. *Milchwissenschaft*, Vol. 64, P. 372-375, Issn: 0026-3788
  49. C. Cantoni, S. Milesi, **S. Panseri**, L.M. Chiesa (2008). An Overview Of The Presence Of Ochratoxin A In Salami And Other Cured Meat In Northern Italy. *Ingegneria Alimentare International*, Vol. 4, P. 35-37
  50. **S. Panseri**, I. Giani, T. Mentasti, F. Bellagamba, F. Caprino, V.M. Moretti (2008). Determination Of Flavour Compounds In A Mountain Cheese By Headspace Sorptive Extraction-Thermal Desorption-Capillary Gas Chromatography-Mass Spectrometry. *LWT- Journal of Food Science and Technology*, Vol. 41, P. 185-192, Issn: 0023-6438, Doi: 10.1016/J.Lwt.2007.02.0112008 - Articolo In Rivista
  51. L.M. Chiesa, S. Soncin, **S. Panseri**, C. Cantoni (2008). Release Of Ethylbenzene And Styrene From Plastic Cheese Containers. *Veterinary Research Communications*, Vol. 32, P. 319-321, Issn: 0165-7380, Doi: 10.1007/S11259-008-9138-7
  52. Pastorelli G, Moretti V.M, Macchioni P, Lo Fiego D.P, Santoro P, **Panseri S**, Rossi R, Corino C (2005). Influence Of Dietary Conjugated Linoleic Acid On The Fatty Acid Composition And Volatile Compounds Profile Of Heavy Pig Loin Muscle. *Journal of The Science of Food And Agriculture*, Vol. 85, P. 2227-2234, Issn: 0022-5142
  53. Turchini G.M, Mentasti T, Caprino F, Giani I, **Panseri S**, Bellagamba F, Moretti V.M, Valfrè F (2005). The Relative Absorption Of Fatty Acids In Brown Trout (*Salmo Trutta*) Fed A Commercial Extruded Pellet Coated With Different Lipid Sources. *Italian Journal of Animal Science*, Vol. 4, P. 241-252, Issn: 1594-4077
  54. Giani I, Moretti V M, Caprino F, Bellagamba F, Mentasti T, **Panseri S**, Malandra R, Valfrè F (2005). Use Of Compositional Analysis To Distinguish Farmed And Wild Gilthead Seabream (*Sparus Aurata*). *Italian Journal of Animal Science*, Vol. 4:Suppl. 2, P. 609-611, Issn: 1594-4077

**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) e sue successive modifiche e integrazioni, nonché del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati o, più brevemente, RGPD).

Data, 26/09/2020

Firma  
Sara Panseri

A square box containing a handwritten signature in black ink that reads "Sara Panseri".