

ELENA SACCA'
Indirizzo: V. Mantova, 39/4
33100 – Udine
Cell. 333-2324784
e-mail: elena.sacca@uniud.it

Data di nascita 07/04/1972
Luogo di nascita Palmanova (UD)
Cittadinanza italiana
Stato civile libero

Formazione:

Titoli conseguiti:

- Master di II° livello Qualità e Sicurezza degli Alimenti, Università degli Studi di Padova, Scuola di Agraria Medicina Veterinaria, Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione, 13/12/2019 – 27/11/2020. Tesi finale: “*Effetti dello stress da caldo sulla bovina da latte e sulla qualità del latte*”, giudizio: ottimo.
- Acquisizione dell’Abilitazione Scientifica Nazionale (bando D.D. 1532/2016; Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca; tornata 2016-2018, V quadrimestre) come Professore di II fascia, settore concorsuale 07/G1 – Scienze e Tecnologie Animali (AGR/19 – Zootecnica Speciale). Valida dal 06/08/2018 al 06/08/2024.
- Dottorato di ricerca in Scienze e Biotecnologie Agrarie (01/01/2013-31/12/2015), conseguito presso l’Università degli Studi di Udine, in data 07/04/2016, con tesi dal titolo “*Expression of genes involved in meat tenderization of bovine and caprine muscles*”; giudizio: molto buono.
- Esame di Stato per l’abilitazione all’esercizio della professione di Biologo presso l’Università degli Studi di Trieste nella sessione del 30/11/1998. Iscrizione all’Ordine Nazionale dei Biologi in data 28/01/1999 (Albo). Passaggio all’Elenco Speciale (dipendenti pubblici) in data 12/04/2018.
- Laurea in Scienze Biologiche - indirizzo bio-molecolare – conseguita presso l’Università degli Studi di Trieste, in data 23/07/1997, con la tesi sperimentale dal titolo “*Ottenimento e caratterizzazione di un nuovo ceppo di epatociti umani derivati da tessuto epatico normale*”; punteggio: 110/110.
- Diploma di maturità scientifica, conseguito presso l’Istituto Statale Sperimentale “G. D’Annunzio” - indirizzo Biologico-Sanitario - di Gorizia, nell’anno scolastico 1990/91; voto: 60/60.

Alcuni corsi e seminari seguiti recentemente:

- “Corso di base sulla sperimentazione animale: formazione del personale coinvolto nelle attività di sperimentazione animale”, organizzato da OPBA - Università di Trieste, dal 6 al 27 Maggio 2020, 20 ore.

- Partecipazione all'iniziativa "Active Seminars on CRISPR/Cas9", all'interno delle attività del corso di Dottorato in Scienze e Biotecnologie Agrarie dell'Università di Udine, 12 – 20 Settembre 2019.
- Corso di lingua inglese - Miglioramento delle competenze nella comunicazione verbale in situazioni lavorative (B1 posseduto), ente erogatore: Università di Udine (30 ore, 2019-2020).
- Partecipazione alle lezioni/seminari del corso "Jumbo Joint PhD Program in Molecular Biology" – "Lesson series in Structural and Molecular Biology, Genomics and Epigenomics", organizzato da UNIUD, UNITS, SISSA e ICGEB di Trieste, presso UNIUD, 5-7/12/18 (20 ore).
- Corso "Statistica Pratica con R (R4BS), organizzato da Revelo Datalabs Srl in partnership con EuroClone Spa, iniziativa di formazione "Infobiology", 27-28/10/18, Pero (Mi) (13 ore).
- Conferenza "Droplet Digital PCR Scientific Conference", organizzata da Bio-Rad in collaborazione con la Facoltà di Medicina di Padova, a Padova, il 29/09/17 (4.15 ore).
- Evento formativo FAD n. 166751, edizione n. 1, "Igiene e Sicurezza nel Settore Agroalimentare" (15 ore; 25 crediti formativi); conseguimento crediti in data: 13/11/2016. Organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi.
- "Corso per consulenti della sicurezza alimentare: come imparare ad elaborare un manuale HACCP". Organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi. Padova, 8-9/10/2016 (16 ore).
- Corso "Bioinformatica per tutti e per tutto: genomica, epigenomica, trascrittomica", organizzato da SIGA (Società Italiana di Genetica Agraria), Udine, 28/06/16 – 01/07/16 (25.5 ore).

Esperienze professionali:

- Titolare di un *contratto a tempo indeterminato* come tecnico di laboratorio (area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati) dal 01/10/2010 (categoria: 01/10/2010 – 31/12/2015: C1; 01/01/2016 – 31/12/2019: C2; 01/01/2020 – oggi: C3), presso il Dipartimento di Scienze Animali (dal 01/01/2011 Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali; dal 01/01/2016 Dipartimento di Scienze Agro-Alimentari, Ambientali e Animali) dell'Università degli Studi di Udine, per attività di campo, di laboratorio chimico-fisico e bio-molecolare, gestione dati, pubblicazione scientifica, didattica, attività congressuali, organizzazione di convegni, realizzazione di progetti.
- Stage di 240 ore (Luglio 2020 – Ottobre 2020) presso: Prosciuttificio Framon SpA, Prosciuttificio CRESUS SpA, CIM Alimentari Spa (gruppo Fratelli Beretta), affiancamento al Responsabile Qualità, all'interno del Master di II° livello Qualità e Sicurezza degli Alimenti, Università degli Studi di Padova, 13/12/2019 – 27/11/2020.
- Contratto di collaborazione per la supervisione e il monitoraggio della somministrazione dei questionari informatici del progetto OCSE PISA 2018 (Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico – Programme for International Student Assessment) nelle scuole secondarie di secondo grado (per conto di Orienta Direct srl). Aprile 2018.
- Incarico per analisi chimiche e supporto organizzativo alle attività di ricerca nel progetto "Innovazione ed ottimizzazione nella filiera del prosciutto crudo tipico" (L.R. 26/2005 art. 23), presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Università di Udine, dal 01/02/2011 fino alla conclusione del progetto (70 ore).
- Incarico per analisi chimiche e supporto organizzativo alle attività di ricerca nel progetto "Innovazione ed ottimizzazione nella filiera del prosciutto crudo tipico" (L.R. 26/2005 art.

- 23), presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Università di Udine, dal 01/02/2010 al 30/09/2010 (65 ore).
- Titolare di un *contratto a tempo determinato* come tecnico (area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati), categoria C1, dal 03/10/2005 al 30/09/2010, presso il Dipartimento di Scienze Animali dell'Università degli Studi di Udine, per attività di campo, di laboratorio chimico-fisico, gestione dati, pubblicazione scientifica, didattica, attività congressuali, organizzazione di convegni, realizzazione di progetti.
 - Attività di sales promoter per le aziende di pet food: Royal Canin (Varutti srl), 2010-2012; Nutro, 2009; Almo Nature spa, 2008-09; Hill's Pet Nutrition srl, 2007-08.
 - Titolare di *contratti a tempo determinato* dal 01/05/02 al 30/09/05, per conto dell'Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze della Produzione Animale (dal 01/10/2004 Dipartimento di Scienze Animali), per attività diverse, tra le quali:
 - o partecipazione alla gestione del progetto "Alpinet Gheep, "Rete alpina per la promozione del settore ovi-caprino per uno sviluppo sostenibile del territorio", programma Interreg III B, Alpine Space, Comunità Europea; in particolare: gestione dei rapporti con i partner; gestione della rendicontazione di progetto (economica e di attività); analisi e promozione dei prodotti ovi-caprini dell'arco alpino; indagine sulla presenza di aflatossine in mangimi e latte di allevamenti caprini; organizzazione analisi genetica su razze ovine dell'arco alpino;
 - o collaborazione alla gestione del progetto Interreg IIIA Italia-Slovenia, 2003-2006, "Modelli di sviluppo delle attività agro-zootecniche in ambiente montano per la conservazione del territorio e la valorizzazione dei prodotti locali"; in particolare: predisposizione dei protocolli sperimentali, esecuzione delle prove di campo e analisi dei prodotti di origine animale;
 - o campionamenti ed attività di campo per la caratterizzazione delle carni di ungulati selvatici, nell'ambito della misura m del PSR regionale, in collaborazione con "Ass. temporanea d'impresa allevatori ungulati selvatici FVG";
 - o elaborazione dati, stesura pubblicazioni e relazione finale progetto "FORMA – Gestione della vacca da latte in alpeggio e formaggi di malga";
 - o assegno di ricerca sul tema: "Gestione della vacca da latte in alpeggio e formaggi di malga"; in particolare: attività di campo, di laboratorio (analisi chimico-fisiche su alimenti), gestione dati, pubblicazione scientifica, didattica, attività congressuali, organizzazione di convegni, realizzazione di progetti.
 - Dal 2002 al 2012: giudice assaggiatore, all'interno di un panel sensoriale addestrato, presso il Dipartimento di Scienze della Produzione Animale (dal 01/10/2004 Dipartimento di Scienze Animali e dal 01/01/2011 Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali), Università degli Studi di Udine, per la valutazione di prodotti alimentari lattiero-caseari e carnei.
 - *Dipendente* di ERSAGRICOLA SpA dal 15/10/01 al 22/12/01, con attività di identificazione di OGM (Organismi Geneticamente Modificati) mediante tecniche di estrazione ed amplificazione del DNA (PCR), in mais e soia.
 - *Dipendente* presso la ditta AMB s.r.l. di San Daniele del Friuli (UD), dal 07/08/00 al 30/09/01, nella funzione di responsabile di laboratorio, con svolgimento di analisi di tipo chimico e fisico su materiali plastici (gascromatografie su spazio di testa, test di permeabilità ai gas, test meccanici, test di fusione, ecc.), gestione della documentazione tecnica, di sicurezza e di "alimentarietà" dei prodotti; attività di HACCP; collaborazione nella gestione della sorveglianza sanitaria del personale.
 - *Dipendente* della Federazione Provinciale Allevatori di Trento Scarl, dal 26.06.98 al 25/08/98, per attività sperimentali in malga.
 - *Borsista* della Regione Friuli Venezia Giulia, dal 15/12/1997 al 31/07/2000, presso il Dipartimento di Scienze della Produzione Animale, Facoltà di Agraria, Università degli

Studi di Udine, con svolgimento di attività di campo, di laboratorio chimico e biologico (prove di alimentazione; estrazione e quantificazione gascromatografica di alcani). In particolare esperienze nelle attività di allevamento di selvatici in recinto e di allevamento estensivo di vacche da latte al pascolo alpino.

Competenze di laboratorio:

Analisi fisico-chimiche e biomolecolari, in particolare:

- pH, colore, drip-loss, cooking loss su matrici alimentari.
- Analisi reologiche (WBSF, TPA, compressione, ecc.) su matrici alimentari.
- NIR su matrici alimentari.
- Estrazione acidi nucleici, PCR, Real Time PCR, espressione genica, identificazione molecolare di specie.
- ELISA, SDS-PAGE, Western-Blot.

Competenze linguistiche:

Italiano madrelingua; conoscenza della lingua inglese (livello B1).

Capacità informatiche:

- Conoscenza del sistema operativo Windows10 - Office 2013 Professional (e delle versioni precedenti) e dei programmi applicativi Microsoft Word, M. Excel, PowerPoint, Paint Shop Pro, Outlook, Office 365, Google, Chrome, Teams, Zoom, etc.

Utilizzo dei software:

- Lloyd Instruments Ondio-Nexigen (dinamometro "Lloyd TA Plus texture analyser" - analisi reologiche)
- Minolta Spectra Magic NX (spettrofotometro portatile "Minolta CM 2600d" - spettrometria nel visibile)
- NanoDrop 2000/2000c (spettrofotometro da banco NanoDrop 2000, Thermo Scientific)
- NanoDrop One/One^c PC Viewer Software (spettrofotometro da banco UV-Vis NanoDrop One/One^c, Thermo Fisher Scientific)
- CFX Manager e Software Maestro (termociclatore per real time PCR "Bio-Rad CFX96 system", Bio-rad)
- NIRWare (NIR N-500, Buchi; spettrometria nel vicino infrarosso)
- Bizagi Modeler (mappatura dei processi aziendali)
- Syngene softwares: GeneSys e GeneTools, per acquisizione ed elaborazione di immagini (bande di acidi nucleici e proteine su gel e membrane).
- Mega X, Amplifix, Chromas, etc. per analisi di biologia molecolare.

Alcuni progetti recenti ai quali ho partecipato:

- 1) Collaborazione tecnica al progetto: "Effect of temperature on transfer of MLO (Midichloria-like organism) and development of RMS (Red Mark Syndrome) in rainbow trout", Small Grant Schemes (SGS) for EAAP Members, 10/2019-12/2021, responsible Dott. Massimo Orioles. Estrazione di DNA batterico e quantificazione relativa tramite qPCR; collaborazione alla quantificazione assoluta (Prof.ssa Daniela Cesselli e Dott.ssa Michela

- Bulfony, presso DAME, MED/08 - Anatomia patologica); verifica dell'amplificazione mediante sequenziamento e allineamento in banche dati genetiche.
- 2) Progetto CUCO RE-FARM - Uno studio integrato sui sistemi di allevamento delle vacche da riforma per migliorare le prestazioni degli animali, la qualità della carne e la sostenibilità ambientale delle aziende. Progetti Start-up DI4A, Assegnazione 2018. Organizzazione e partecipazione alle macellazioni sperimentali; esecuzione di analisi sulla carne (pH, colore, NIR, drip loss, cooking loss, WBSF), anno 2017-2020.
 - 3) "SmartAlp: Pratiche gestionali innovative e strategie di promozione dei prodotti lattiero-caseari di alpeggio". Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020, Provincia Autonoma di Trento. Attività di stima della composizione chimica delle risorse foraggere mediante tecnica NIR.
 - 4) "La Pezzata Rossa in Friuli Venezia Giulia: Innovazione di processo e di prodotto per sviluppare la filiera della carne di qualità. Rafforzamento delle potenzialità e della governance per migliorare l'approccio alle richieste dei consumatori sfidare le opportunità di un mercato in trasformazione". PSR FVG 2014-2020, 16.2.1 - Creazione di reti e poli per lo sviluppo di progetti di innovazione aziendale e di filiera.
 - 5) "Holistic Production to Reduce the Ecological Footprint of Meat", EcoLamb, ERA-Net SuSan (Sustainable Animal Production). Partner: Red Rock Agricultural Pastoral Research and Development (Turchia), Meat Technology Centre of Galicia (Spagna), Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Spagna), Università degli Studi di Torino (Italia), University of Stuttgart (Germania), Mountain Research Centre (Portogallo), Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Spagna), Univerza v Novi Gorici (Slovenia). 2017-2018. (Analisi carne).
 - 6) Progetto transfrontaliero Interreg V-A, Italia-Austria, 2014-2020, cod. ITAT2009, TOP-Value, "Il valore aggiunto del prodotto di montagna". Partner: Camera dell'Agricoltura della Carinzia, Umweltburo (Carinzia), Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale (ERSA), Università di Udine, Università di Padova, Regione del Veneto - Direzione agroalimentare. (NIR foraggi).
 - 7) "Influenza dello stress termico ambientale sulla produzione proteica della ghiandola mammaria in bovine da latte". Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali (DI4A-UNIUD). 2017-2018.
 - 8) "Valutazione della efficacia dell'uso del NIR per l'analisi di matrici vegetali". Partner: Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali (DI4A-UNIUD), Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura (CRITA Scarl), Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale (ERSA FVG). 2016-2017.
 - 9) "Valorizzazione della filiera carne di sola Pezzata Rossa Italiana allevata in Friuli Venezia Giulia". Partner: Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISA-UNIUD), Associazione Nazionale Allevatori Pezzata Rossa Italiana (ANAPRI), Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura (CRITA Scarl). 2013-2016.
 - 10) "Impiego di diete addizionate con tannino di castagno sulla crescita e sulle caratteristiche di macellazione di suini da prosciuttificio". Partner: Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISA-UNIUD), azienda Gruppo Mauro Saviola S.r.l. 2014. (Organizzazione delle macellazioni sperimentali ed analisi).
 - 11) "Produzione del vitellone di razza Rendena con metodo biologico". Partner: Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISA-UNIUD), Federazione Provinciale Allevatori di Trento. 2013-2014.
 - 12) "Produzione e caratteristiche della carne di capretto pesante del Friuli Venezia Giulia". Impiego di pannelli di *Jatropha curcas* come ingredienti di mangimi. Partner: Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISA-UNIUD), Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale (ERSA). 2012-2013.

- 13) “Miglioramento della qualità della carne della razza zebuina Goudali in Camerun”. Partner: Università di Udine (UNIUD), Associazione Nazionale Allevatori Pezzata Rossa Italiana (ANAPRI), Société de Développement et d’Exploitation des Productions Animales (SODEPA) - Camerun. 2010-2013.
- 14) “Compatibilità ambientale e benessere animale nella filiera del suino per migliorare la redditività e attenuare gli impatti”, Filiera suino verde; AGER, n° 2011-0280. Università di Udine (UNIUD). 2012-2013. (Organizzazione delle macellazioni sperimentali ed analisi).
- 15) “Progetto IRIDEA - tracciabilità geografica della trota”. Partner: Università di Udine (UNIUD), allevatori italiani. 2011-2013. (Analisi dei prodotti).
- 16) “Valorizzazione delle carni bovine derivanti da animali a duplice attitudine allevati in Friuli Venezia Giulia”. Partner: Università di Udine (UNIUD), Associazione Nazionale Allevatori Pezzata Rossa Italiana (ANAPRI). 2011-2013.
- 17) “Il colore, indicatore per la valutazione dei fattori intrinseci ed estrinseci che condizionano le scelte dei consumatori per la carne fresca”. Fondi Sociali Europei (FSE) per la regione Friuli Venezia Giulia. Partner: Università di Udine (UNIUD), Coop Italia. 2011-2012. (Analisi prodotti).
- 18) “Valorizzazione e certificazione delle produzioni agroalimentari di montagna” (acronimo: ProMo). Convenzione tra Comunità Montana del Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale - Dipartimento di Scienze Animali (DISA-UNIUD). 2011-2012. (Analisi prodotti).
- 19) “Innovazione e ottimizzazione nella filiera del prosciutto crudo tipico” (L.R. 26/2005 art. 23). Partner: Università di Udine (UNIUD), Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Istituto Nord-Est Qualità (INEQ). 2006-2011.

Alcune pubblicazioni recenti in rivista:

- 1) Silvia Pianezze, Mirco Corazzin, Matteo Perini, Federica Camin, Mauro Paolini, Angela Sepulcri, Elena Saccà, Carla Fabro, Edi Piasentier, 2021. Fatty acids stable carbon isotope fractionation in the bovine organism. A compound-specific isotope analysis through gas chromatography combustion isotope ratio mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, doi: <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2021.461966>
- 2) Mirco Corazzin, Elena Saccà, Giovanna Lippe, Alberto Romanzin, Vinicius Foletto, Francesco Da Borso and Edi Piasentier, 2020. Effect of Heat Stress on Dairy Cow Performance and on Expression of Protein Metabolism Genes in Mammary Cells. *Animals* 2020, 10, 2124; doi:10.3390/ani10112124.
- 3) Vinicius Foletto, Elena Saccà, Angela Sepulcri, Edi Piasentier, Mirco Corazzin, Domenico Davanzo, Valentino Volpe, Stefano Barbieri, Sonia Venerus, 2019. Allevamento della bovina da latte nelle aree non irrigue. 1: *unifeed*, prestazioni produttive e qualità del latte. *Notiziario ERSA*, 2/2019, 7-14. ERSA FVG. ISSN: 1970-9749.
- 4) E. Saccà, M. Corazzin, S. Bovolenta and E. Piasentier, 2019. Meat quality traits and the expression of tenderness-related genes in the loins of young goats at different ages. *Animal*, 13:10, 2419-2428, doi: 10.1017/S1751731119000405.
- 5) Marilena Marino, Giorgia Dubsky de Wittenau, Elena Saccà, Federica Cattonaro, Alessandro Spadotto, Nadia Innocente, Slobodanka Radovic, Edi Piasentier, Fabio Marroni, 2019. Metagenomic profiles of different types of Italian high-moisture Mozzarella cheese. *Food Microbiology*, 79, 123-131. doi: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2018.12.007>
- 6) Elena Saccà, Mirco Corazzin, Francesco Giannico, Carla Fabro, Federico Mason, Mauro Spanghero, 2018. Effect of dietary nitrogen level and source on mRNA expression of urea transporters in the rumen epithelium of fattening bulls. *Archives of Animal Nutrition (GAAN)*, 72:5, 341-350. doi: 10.1080/1745039X.2018.1507977.

- 7) Vinicius Foletto, Mirco Corazzin, Francesca Giordano, Elena Saccà, Angela Sepulcri, Edi Piasentier, Domenico Davanzo, Valentino Volpe, Stefano Barbieri, 2018. Utilizzo di insilati di sorgo e d'erba nell'alimentazione della bovina da latte. Notiziario ERSA, 2/2018, 6-13. ERSA FVG. ISSN: 1970-9749.
- 8) Elena Saccà, Willington Ojong Bessong, Mirco Corazzin, Stefano Bovolenta & Edi Piasentier, 2018. Comparison of *longissimus thoracis* physical quality traits and the expression of tenderness related genes between Goudali zebu breed and Italian Simmental × Goudali crossbreed. Italian Journal of Animal Science, 17:4, 851-858. doi:10.1080/1828051X.2018.1443290.
- 9) Corazzin Mirco, Piasentier Edi, Saccà Elena, Bazzoli Ilario, Bovolenta Stefano, 2018. Organic meat quality of dual purpose young bulls supplemented with pea (*Pisum sativum* L.) or soybean. Journal of the Science of Food and Agriculture, 98(3), 938-944. doi: 10.1002/jsfa.8540.
- 10) Willington Bessong Ojong, Elena Saccà, Mirco Corazzin, Angela Sepulcri & Edi Piasentier, 2018. Body and meat characteristics of young bulls from Zebu Goudali of Cameroon and its crosses with the Italian Simmental. Italian Journal of Animal Science. 17(1), 240-249. doi: 10.1080/1828051X.2017.1326855.
- 11) E. Saccà, N. Pizzutti, M. Corazzin, G. Lippe, E. Piasentier, 2016. Assessment of calpain and caspase systems activities during ageing of two bovine muscles by degradation patterns of α II spectrin and PARP-1. Animal Science Journal, 87, 462-466. doi: 10.1111/asj.12473.
- 12) Borgogno M., Saccà E., Corazzin M., Favotto S., Bovolenta S., Piasentier E., 2016. Eating quality prediction of beef from Italian Simmental cattle based on experts' steak assessment. Meat Science, 118, 1-7. doi:10.1016/j.meatsci.2016.03.015.
- 13) Ojong B.W., Saccà E., Bessong P., Piasentier E., 2016. Prevalence of bovine dermatophilosis and disease-associated alleles in zebu Goudali cattle and their Italian Simmental crosses ranching in the western highland plateau savannah of Cameroon. Tropical Animal Health and Production, 48, 1329-1335. doi 10.1007/s11250-016-1097-3. ISSN: 00494747.
- 14) E. Saccà, M. Corazzin, N. Pizzutti, G. Lippe, E. Piasentier, 2015. Early post-mortem expression of genes related to tenderization in two Italian Simmental young bulls' skeletal muscles differing in contractile type. Animal Science Journal, 86 (12), 992-999. ISSN:1344-3941. doi:10.1111/asj.12386.
- 15) M. Borgogno, M. Corazzin, E. Saccà, S. Bovolenta, E. Piasentier, 2015. Influence of familiarity with goat meat on liking and preference for capretto and chevon. Meat Science, 106, pp. 69-77. ISSN:0309-1740. doi:10.1016/j.meatsci.2015.04.001
- 16) Marius Mihai Ciobanu, Boișteanu Paul Corneliu, Lazar Roxana, Postolache Alina Narcisa, Saccà Elena, Bugeac Teodor, Piasentier Edi, 2013. Influence of electrical stunning voltage on bleed out, sensory parameters and color in chicken meat quality. (Poster). Current Opinion in Biotechnology, 24S (2013) S48–S143 (S89). doi: 10.1016/j.copbio.2013.05.263
- 17) M. Corazzin, S. Bovolenta, E. Saccà, G. Bianchi and E. Piasentier, 2013. Effect of linseed addition on the expression of some lipid metabolism genes in the adipose tissue of young Italian Simmental and Holstein bulls. Journal of Animal Science, 91, 405-412. doi: 10.2527/jas.2011-5057. ISSN:0021-8812.

Attività di docenza:

- Collaborazione teorica e pratica alla docenza in diversi corsi universitari (e nelle lezioni di “alternanza scuola-lavoro” con studenti degli Istituti Superiori), sulle tematiche:
 - o campionamenti in macello e dissezione del taglio campione di carne;

- pH, colore, WHC (drip loss e cooking loss), texture (TPA, Shear Force) su prodotti di origine animale (carne, prosciutto, formaggio, pesce);
 - NIR su carne e alimenti zootecnici;
 - struttura del muscolo; espressione di geni legati al metabolismo lipidico e sistemi proteolitici che concorrono all'intenerimento della carne;
 - estrazione di RNA, verifica della sua concentrazione, purezza e integrità; teoria della qPCR (RT-real time PCR), amplificazione di DNA e verifica della dimensione degli amplificati.
 - tecniche di ELISA
- Docente in corso di formazione per Tecnico superiore della trasformazione dei prodotti agroindustriali – filiera carne; modulo Analizzare gli aspetti merceologici ed organolettici dei prodotti carnei. Per CEFAP Friuli Venezia Giulia, 6 ore, 06/12/2010 – 22/12/2010.

Correlatrice di alcune tesi di laurea recenti:

- Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), “Effetto dello stress termico sulla produzione di latte vaccino: analisi di meccanismi molecolari coinvolti nella risposta delle cellule epiteliali mammarie”, anno accademico 2019/2020, laureando Marco Baracetti, relatrice Prof.ssa Giovanna Lippe.
- Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26), “Caratterizzazione di diverse formulazioni dell’hamburger di Pezzata Rossa Italiana”, anno accademico 2018/2019, laureanda Virginia Bergamasco, relatori Prof. Edi Piasentier e Prof.ssa Lucilla Iacumin; tesi/tirocinio triennale.
- Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea in Nutrizione e risorse animali, “Analisi dell’immagine del taglio campione per la valutazione delle caratteristiche della carcassa bovina”, anno accademico 2014/15, laureando Michela Martorelli, relatore Prof. Edi Piasentier; Tesi di Laurea Magistrale.
- Università degli Studi di Udine, Facoltà di Medicina Veterinaria, Corso di Laurea in Scienze Animali, “Allevamento semibrado del suino: prestazioni produttive e qualità della carne”, anno accademico 2009/10, laureando Raffaele Cossio, relatore Prof. Edi Piasentier; Tesi di Laurea Magistrale.

La sottoscritta, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dal art.76 del DPR n. 445/2000, dichiara che le informazioni contenute nel presente Curriculum Vitae sono veritiere.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell’art. 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n°196 – “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell’art. 13 GDPR 679/16 – “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali”.

