

RICERCHE EFFETTUATE

IGIENE DEGLI ALIMENTI AD USO UMANO

Arrigoni°N, Bolzoni°G, Cammi°G, Losini°I, Nigrel li°A, Taddei°R, Tamba°M, Varisco°G, Belletti°GL

Indagine sulla contaminazione del latte di massa da Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis = Survey on bulk milk contamination by Mycobacterim avium subsp. paratuberculosis

Buiatria. - Vol. no 1 (2006). - p 13-18. - 3 bib ref [Nr. Estr. 3298]

52 allevamenti di bovine da latte, con stato di infezione paratuberculare accertato mediante esame sierologico ELISA (Institut Pourquier) individuale, sono stati sottoposti a prelievo ripetuto del latte di massa. Dei 183 campioni analizzati, mediante coltura e PCR nested, 20 (11%) sono risultati contaminati da Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis. Nell'analisi dei fattori di rischio per la contaminazione del latte di aziende infette sono stati presi in considerazione sia la diffusione dell'infezione in allevamento che le misure rivolte a limitare la contaminazione fecale del latte.

52 dairy herds, in which paratuberculosis was diagnosed by serological ELISA test (Institut Pourquier) on individual samples, were submitted to repeated bulk milk sampling. On 183 samples tested by culture and nested-PCR, 20 (11%) resulted positive for Mycobacterium avium subs. paratuberculosis. In the analysis of risk factors for milk contamination, both the paratuberculosis herd prevalente and the hygienic measures taken to control the fecal contamination were taken into consideration.

Benicchio°S, Bolzoni°G

Latte di capra in Lombardia : un primo sguardo sulla qualità compositiva ed igienico-sanitaria

Ovini e caprini. - Vol. 22 no 2 (2006). - p 6-8 [Nr. Estr. 3274]

Bergamini C, Menotta°S, Nocera°L, Tamba°M, Vicinel li°L

Sistema regionale di sorveglianza per la presenza di micotossine in alimenti e mangimi in Emilia-Romagna

2° Congresso Nazionale "Le micotossine nella filiera agro-alimentare" : Riassunti / organizzato da Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari Istituto Superiore di Sanità. - [Roma : Istituto Superiore di Sanità, 2006]. - p 1-8 [Nr. Estr. 3542]

Congresso Nazionale "Le micotossine nella filiera agro-alimentare" (2. : Roma : 16-18 ottobre 2006)

Bertasi°B, Daminelli°P, D'Abrosca°F, Panteghini°C , Ferrari°M, Losio°MN, Boni°P

Studio della circolazione dei ceppi di Listeria monocytogenes in differenti tipologie di alimento ed ambienti di lavorazione mediante ribotipizzazione automatica

VIII Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) : Perugia, 9-10 Novembre 2006 : volume degli atti / [s.l. : Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV), 2006]. - p 13-14. - 7 bib ref [Nr. Estr. 3342]

Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) (8. : Perugia : 9 - 10 Novembre 2006)

Listeria monocytoges is an ubiquitous foodborne pathogen; it is well known that some strains of this microorganism can cause listeriosis, it can become a serious disease in particular in immunocompromised people. Listeria is present in different kind of food, so it is very important to

study and to classify the strains detected, in order to evaluate the correlation among food, strains and eventual disease and to perform a more specific risk analysis. Ribotyping system is useful for genotypic classification and for comparison among human, animal and environmental strains.

Bertasi°B, Daminelli°P, Finazzi°G, Losio°MN, Boni° P

A ribotyping correlation study between human and food strains of *Listeria monocytogenes*

2nd Annual General Meeting Med-Vet-Net : abstract book, 3 - 6 May 2006, Malta / [s.l. : s.n., 2006]. - p 30 [Nr. Estr. 3270]

Annual General Meeting Med-Vet-Net (2nd : Malta : 3 - 6 May 2006)

Listeria monocytogenes is an ubiquitous foodborne pathogen, which can cause invasive disease in humans, and which can contaminate the cheese rind, for example of Taleggio DOP. Following inadequate procedures for handling and preservation it is presumed that *Listeria monocytogenes* transfer to the cheese generating a public health risk. Consequently, during outbreaks of listeriosis, Taleggio cheese is a frequently implicated food, as indicated by several European alerts over the last year. Because establishing a direct correlation between human and food strains is difficult using conventional methods, the association between cheese and listeriosis is usually presumptive. The aim of this study was to evaluate the ability of ribotyping to discriminate *Listeria* strains isolated from hospitalized patients, who reported eating Taleggio cheese, and strains isolated from either suspect cheese or samples obtained during a monitoring study which involved the producers of Taleggio DOP. 10 human isolates and 57 cheese isolates were investigated. All the strains were isolated by the ISO 11290-1 method and then ribotyped using an automatic Riboprinter (DuPont Qualicon Riboprinter® Microbial characterization System-Qualicon™ Wilmington, De, USA) with the EcoRI restriction enzyme. The results showed that human and cheese strains grouped into separate ribotypes (3 and 12 ribotypes respectively) excepting for one human isolate and three cheese isolates, which were of the same ribotype. These results indicate that ribotyping system is useful for discriminating *Listeria* strains and may be useful for tracing the source of infection.

Bertocchi°L, Bravo°R, Monti°E, Tadeo R, Benicchio S, Sgoifo_Rossi C

Meat quality in Lombardia region Italy

52nd International Congress of Meat Science and Technology : harnessing and exploiting global opportunities / Wageningen, Netherlands : Wageningen Academic Publishers, 2006. - p 217-218 [Nr. Estr. 3309]

International Congress of Meat Science and Technology (52 : Dublin, Ireland : 13th-18th August 2006)

Lombardia is the most developed region of Italy for meat technology. This area is the best indicator of economic productivity from agriculture and the highest profitability from food. Lombardia produces 14% of the national meat production. After the negative affect of BSE on meat consumption up to 2001, livestock breeders relaunched the market starting from the development and certification of production regulations. The application of Reg CE 1760 made it possible to give the consumer additional information about meat. This information concerns the place and name of the producer, animal place of origin and the stock farming characteristics with particular reference to meat quality. This study presents data on quality and organoleptic analysis on 605 meat samples obtained from an equal number of male cattle belonging to three different French breeds bred in Lombardia for meat production.

Bertocchi°L, Ferretti°E, Varisco°G, Boni°P

Osservazioni preliminari sulla presenza e deplezione di PCB in bovine da latte "accidentalmente" contaminate

Buiatria. - Vol. no 1 (2006). - p 185-195. - 5 bib ref [Nr. Estr. 3428]

Con il termine PCB (Policlobifenili), che spesso è erroneamente associato ad una singola entità chimica. in realtà ci si riferisce ad una miscela di composti rappresentata da 209 congeneri. In seguito al noto episodio registrato nel 1998, relativo alla presenza di PCB nei polli del Belgio dovuta all'uso di mangimi erroneamente prodotti con oli minerali destinati allo smaltimento (anziché con oli vegetali esausti da friggitoria), la U.O. Veterinaria della Regione Lombardia ha definito un piano di monitoraggio per verificare la presenza di queste sostanze nel latte raccolto dai caseifici. Le analisi effettuate su 7 congeneri, previsti dall'allora piano nazionale residui portarono alla scoperta in un allevamento della provincia di Bergamo di un latte bovino contaminato, con valori di PCB pari a 750 ng/gr./grasso nel latte, decisamente superiori ai limiti di accettabilità previsti dalla CE (100 ng/gr/grasso) e dalla regione Lombardia . Le indagini effettuate in azienda identificarono nel silomais (6822 e 9560 ng/g) usato per alimentare le bovine la fonte di contaminazione del latte. L'eliminazione dalla dieta di questo alimento parallelamente alla adozione di piani alimentari specifici ha portato in un periodo variabile fra 14 e 19 mesi i valori di PCB nel grasso del latte a livelli di accettabilità.. L'analisi del contenuto di PCB nel grasso di deposito prelevato alla macellazione delle bovine, ha messo in evidenza una forte correlazione con la presenza degli stessi nel latte $r=0,79$.

PCBs, or polychlorinated biphenyls (C₁₂H₁₀-nO, n between 1 and 10) are chlorinated aromatic hydrocarbons which are synthesized by direct chlorinating of biphenyls. Some of the PCB compounds are toxic chemicals that can provoke serious health effects such as cancer, hormone disruption, reduced ability to reproduce, skin toxicity and immune system disorders. In 1998 PCB's event in Belgian poultry, due to animals feeding with feed containing lubricants instead of vegetal oil, suggested Veterinary department of Lombardia Region to set a specific control programme to control bulk milk. Seven PCBs compounds (between 209 known) was monitored during a period of 6 months. One bulk milk sample was found with very high value: 750 ng/gr fat, more than Seven times over the EU-wide maximum levels (100 nd/gr fat). Silage used to feed the cows (20 Kg/cow/day) was found at very high level of contamination: 6822 and 9560 ng/g. Over a period of one year elimination trend of eleven cows was studied. 750 milk samples, 100 feces samples, 50 cattle hair samples, 30 feed samples, 50 blood samples, 100 fat, muscle, bone liver, kidney, mammary gland and other anatomic samples were analyzed. Body condition score (BCS) was also registered. Normal PCBs level were found in milk only after 14 — 19 months after silage elimination and feeding cows with a low nutritional level diet causing BCS variation from 3,25 (September 2000) to 2,50 (march 2001) that means 500 gr body weight reduction per day. An high correlation between PCBs level in fat and in milk was found ($r=0,79$).

Bolzoni°G, Benicchio°S

Il latte di bufala in Lombardia risultati di tre anni di controlli qualitativi

Latte. - Vol. 6 (2006). - p 44-48 [Nr. Estr. 3352]

Lo studio, partendo da dati analitici raccolti negli ultimi tre anni, offre un quadro sintetico della qualità del latte di bufala in Lombardia per una possibile base di confronto con quanto osservato in altre realtà italiane in cui l'allevamento della bufala vanta invece storiche tradizioni.

Boni°P

Il SIVARS a supporto delle azioni di valorizzazione e documentazione della sicurezza alimentare dei prodotti alimentari italiani

Argom. - Vol. 9 no 2 (2006). - p 58-59 [Nr. Estr. 3249]

Bonilauri°P, Meriardi°G, Dottori°M

Sviluppo e validazione di una Real Time PCR con sonde a ibridazione per la rapida determinazione della presenza di Brucella spp. in campioni di latte

VIII Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) : Perugia, 9-10 Novembre 2006 : volume degli atti / [s.l. : Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV), 2006]. - p 255-256. - 3 bib ref [Nr. Estr. 3331]

Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) (8. : Perugia : 9 - 10 Novembre 2006)

A real-time, genus-specific PCR assay for amplification of a 363-bp fragment of the per gene was developed for rapid «6 h) detection of Brucella spp DNA. from bovine or ovine milk. The assay, including an extraction control base on amplification of bovine (beta)-actin. This method used the same primer described by Bogdanovich et al. (2004) but instead of hydrolysis probe described by the authors we develop a pair of hybridation probe (FRET technologies). Validation of the protocol was done according to O.I.E. manual for terrestrial animal cap. I.1.4..

Daminelli°P

La microbiologia predittiva e sua applicazione alla sicurezza alimentare: concetti di base e applicazioni pratiche

Argom. - Vol. 9 no 2 (2006). - p 67-68 [Nr. Estr. 3368]

Daminelli°P, Cosciani_Cunico°E, Finazzi°G, Bonometti° E, Monastero°E, Losio° MN, Boni°P

Dinamica del comportamento di Listeria monocytogenes in prosciutto cotto artatamente contaminato

VIII Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) : Perugia, 9-10 Novembre 2006 : volume degli atti / [s.l. : Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV), 2006]. - p 81-82. - 3 bib ref [Nr. Estr. 3335]

Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) (8. : Perugia : 9 -10 Novembre 2006)

The objective of this trial is the study of Listeria monocytogenes in Ready to eat product (Italian ham steak) artificially contaminated before the final pasteurization. The outcome is very important to calculate the efficiency of the pasteurisation and to calculate the correct shelf-life of the product as required from Commission Regulation CE 2073/2005.

Daminelli°P, Cosciani_Cunico°E, Finazzi°G, Losio°N, Boni P

Predicting the survival of salmonella SPP. in Italia salami

2nd Annual General Meeting Med-Vet-Net : 3 - 6 May 2006, Malta abstract book / [s.l. : s.n., 2006]. - 3399]

Annual General Meeting Med-Vet-Net (2nd : Malta : 3-6 May 2006)

ComBase, an Internet-based database of microbial responses of the food environments is used to create a predictive model for the survival of Salmonella spp. as a function of water activity. The model was tested in salami, one of typical Italian meal products that are characterized by non-

thermal processing conditions. A simple mathematical model was developed to predict the death kinetics of Salmonella spp. as a function of temperature and water activity. Data on the survival of Salmonella spp. in broth at 10°C and at high salt concentrations were acquired from ComBase. Similarly, low water activity data in broth at 13°C and in salami ($a_w < 0.96$ and $5 < \text{pH} < 5.5$), stored at 9°C, were obtained from IZLER. The death rate of each survival curve, measured at constant environmental conditions, was estimated by fitting a bi-phasic function to the log-counts data using the DIMFit program. The model expresses that when the environment change for worse the cells die faster. The model is created with the slower rate, to consider the worse situation, when Salmonella spp. are more resistant. For the sake of using the commonly applied D-value concept, the LogD-values were calculated from the slope as $\text{LogD} = \log(-1/\text{slope})$. The slope is obtained from the primary model. D-value is the time, in hours, for a 90% reduction in the number of surviving organisms.

By the model, it was estimated that the D-value at $a_w(\text{winpedice}) = 0.860$ and $\text{temperature} = \text{TC}$ is around 100 hours. The observed value in salami was approximately 120 hours which means that the model, developed in broth, can be used in salami with acceptable accuracy.

Finazzi°G

Metodologie di sorveglianza epidemiologica dei patogeni alimentari

Argom. - Vol. 9 no 2 (2006). - p 77-79 [Nr. Estr. 3361]

Finazzi°G

Studi su penetrazione, diffusione e sopravvivenza dei patogeni nei siti di lavorazione

Argom. - Vol. 9 no 2 (2006). - p 68-69 [Nr. Estr. 3398]

Fioroni L, Dusi°G, Moretti S, Salamida S, Antolini A, Galarin R

Determinazione di nitroimidazolici nel plasma

VIII Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) : Perugia, 9-10 Novembre 2006 : volume degli atti / [s.l. : Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV), 2006]. - p 268-269. - 7 bib ref [Nr. Estr. 3329]

Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) (8. : Perugia : 9 - 10 Novembre 2006)

A quantitative confirmatory method was developed and validated for the determination of four nitroimidazoles drugs and their metabolites in plasma samples by liquid chromatography (LC)-electrospray mass spectrometry (MS). The overall validation, carried out according to the Decision 2002/657/EC criteria, showed that the method is suitable for statutory residues testing regarding the following performances characteristics: decision limit (CC(alfa)), detection capability (CC(beta)), precision, recovery, calibration curves, specificity and ruggedness.

Gallina S., Maurella C, Barzanti P, Terrosu G, Mioni R, Lanni L, Migliazzo A, Boni°P, Valvini O, Scuota S, Pedarra C, Adriano D, Decastelli L

Prelievo da carcassa: dalla Decisione 20011471/CE al Regolamento CE 207312005

VIII Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) : Perugia, 9-10 Novembre 2006 : volume degli atti / [s.l. : Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV), 2006]. - p 4-5. - 4 bib ref [Nr. Estr. 3343]

Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) (8. : Perugia

: 9 - 10 Novembre 2006)

The aim of this study was to compare three different sampling methods to assess the hygienic quality of meat. During 2005 samples have been collected from the carcasses of 120 cattle, 130 pigs, 84 horses and 121 small ruminants using three methods i.e. excision, swab and sponge-bag. For each sample, total viable counts and Enterobacteriaceae were enumerated according to Decision 2001/471/EC.

Gasparini°M, Assini°W, Bozzoni°E, Tognoli°N, Dusi°G

Sviluppo e validazione di un metodo per la determinazione di residui di steroidi in urine mediante cromatografia liquida abbinata alla spettrometria di massa (LC-MS/MS)

VIII Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) : Perugia, 9-10 Novembre 2006 : volume degli atti / [s.l. : Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV), 2006]. - p 96-97. - 6 bib ref [Nr. Estr. 3334]

Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) (8. : Perugia : 9 -10 Novembre 2006)

A confirmatory method was developed for the determination of 19-Nortestosterone and Trenbolone in urine samples by liquid chromatography (LC)-electrospray mass spectrometry (MS/MS). The method was validated as a quantitative confirmatory method according to the Commission Decision 2002/657/EC criteria. The results obtained show that the method is suitable for statutory residues testing regarding the following performances characteristics: decision limit (CC(alfa)), detection capability (CCO), precision, recovery, calibration curves, specificity and ruggedness.

Ghidini S, Zanardi E, Conter M, Varisco°G, Bolzoni° G, Ianieri A

Residui di aminoglicosidi nel latte: analisi di conferma = Residues of aminoglycosides in milk: confirmatory analysis

SISVET XV Annual Meeting / 2006. - p 437-438. - 2 rif bib [Nr. Estr. 3349]

SISVET Annual Meeting (15 : Terrasini (PA) : 27-30 Settembre 2006)

A fast HPLC-VIS/MS method for the determination of 6 different aminoglycosides (streptomycin, dihydrostreptomycin, kanamycin, apramycin, neomycin, gentamicin) in milk was developed and validated. The antibiotics were extracted by an acetic acid solution after centrifugation and filtration. The analytes were separated using liquid chromatography-. A triple quadrupole mass spectrometer was used in positive-ion mode as a detector via a Turbo Ion Spray interface for electrospray ionization (ESI). This method was then used over 50 samples randomly chosen within those found positive by the microbial growth inhibition test at the Istituto Zooprofilattico Sperimentale per la Lombardia e l'Emilia Romagna of Brescia between 2003 and 2004. Streptomycin was detected in one sample at a level below the M.R.L. (98(piu o meno)6 µg/l) while dihydrostreptomycin was detected in one sample a level above the MRL (23(piu o meno)16 µg/l).

Magnino°S

Pericoli microbiologici connessi al lavaggio delle uova da tavola

Chirone. - Vol. 13 no 1 (2006). - p 11 -13 [Nr. Estr. 3257]

Masselli°M, Caprai°E, Menotta°S, Fedrizzi°G, Nocera L, Taus L, Massirio°I

Emergenza aflatossine 2003: controllo dei formaggi a lunga stagionatura prodotti in Emilia Romagna

2° Congresso Nazionale "Le micotossine nella filiera agro-alimentare" / organizzato da Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari Istituto Superiore di Sanità. - [Roma : Istituto Superiore di Sanità, 2006]. - p 1-6. - 12 bib ref [Nr. Estr. 3541]

Congresso Nazionale "Le micotossine nella filiera agro-alimentare" (2. : Roma : 16-18 ottobre 2006)

Sangiorgi°E, Berneri°R, Simoni°M, Piro°R, Fa cchetti°F, Ferretti°D

Utilizzo della spettroscopia NIR nella caratterizzazione della composizione lipidica del formaggio Silter a vari stadi di maturazione

Atti XI Congresso NIR Italia '06 : 2° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR : Ferrara 25-26 Maggio 2006 : atti del congresso / [Ferrara : s.n., 2006]. - p 10. - 5 bib ref [Nr. Estr. 3301]

Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (2 : Ferrara : 25-26 Maggio 2006)

La caratterizzazione di un formaggio, come tipologia di prodotto e come stagionatura, è strettamente correlata alla sua composizione lipidica, in cui, oltre alla suddivisione in grassi saturi, monoinsaturi e poliinsaturi, è importante quantificare almeno i più importanti acidi grassi. Scopo di questo lavoro è quello di verificare l'applicabilità della spettroscopia NIR nel determinare il contenuto in acidi grassi saturi, monoinsaturi e poliinsaturi e degli acidi miristico, palmitico, stearico, oleico e linoleico, in confronto ai metodi chimici tradizionali, in formaggio Silter a diversi stadi di maturazione. Sono stati analizzati 90 campioni di formaggio, provenienti da alcuni caseifici montani della provincia di Brescia, con tempi di stagionatura variabile da 15 giorni a 180 giorni. Per la calibrazione dello strumento è stato utilizzato un set di 65 campioni, mentre i restanti 25 sono stati utilizzati per la validazione. I campioni sono stati analizzati con uno spettrometro NIR InfraAlyzer 500 (Bran-Luebbe) in un intervallo compreso tra 700 e 2500 cm⁻¹ in riflettanza. I dati sono stati elaborati con i programmi di gestione spettri NIR. In parallelo sono state eseguite le analisi chimico-fisiche per i lipidi totali i grassi saturi, monoinsaturi e poliinsaturi, acidi miristico, palmitico, stearico, oleico e linoleico (metodo GC Claviezel utilizzando un GC Buchi 820). E' stata valutata la correlazione tra i dati NIR e i dati chimici e la possibilità di poter discriminare, alla luce dei dati acquisiti, le varie fasi di stagionatura del formaggio in esame. La tecnica NIR ha dimostrato di poter essere uno strumento veloce ed affidabile per la caratterizzazione merceologica e nutrizionale del formaggio Silter.

Sangiorgi°E, Berneri°R, Simoni°M, Piro°R, Fa cchetti°F, Pellegrini°E

Utilizzo della spettroscopia NIR nella caratterizzazione della composizione lipidica del Grana Padano in fase di maturazione

Atti XI Congresso NIR Italia '06 : 2° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR : Ferrara 25-26 Maggio 2006 : atti del congresso / [Ferrara : s.n., 2006]. - p 11. - 4 bib ref [Nr. Estr. 3302]

Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (2 : Ferrara : 25-26 Maggio 2006)

I metodi tradizionalmente impiegati per determinare il contenuto e la composizione lipidica sono principalmente di tipo gas cromatografico. Di fronte alla crescente richiesta di informazioni nutrizionali c'è la necessità di avere a disposizione metodi veloci per la determinazione dei parametri merceologici, tra cui gli acidi grassi saturi, mono-insaturi e poli-insaturi. La tecnica spettroscopica basata sul vicino infrarosso o NIR, sta avendo una rapida diffusione anche a livello caseario proprio per il controllo di qualità dei formaggi nei suoi macrocomponenti (1,2) ed anche per l'origine geografica degli stessi (3). L'analisi dei componenti minori, quali le varie classi lipidiche o i singoli componenti della frazione lipidica, trovano ancora una applicazione limitata. Scopo di questo lavoro è quello di verificare l'applicabilità della spettroscopia NIR nel determinare la composizione lipidica in confronto con i metodi chimici come GC- FID e di appurare una possibile relazione con il grado di

stagionatura del formaggio grana.

Taddei°R, Belletti°GL, Cammi°G, Losini I, Arrigon i°N

Ricerca di Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis da latte bovino mediante metodica PCR

VIII Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) : Perugia, 9-10 Novembre 2006 : volume degli atti / [s.l. : Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV), 2006]. - p 139-140. - 4 bib ref [Nr. Estr. 3333]

Congresso Nazionale Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) (8. : Perugia : 9 -10 Novembre 2006)

IS900 PCR is widely used as a diagnostic tool for Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis (Map) detection. The purpose of this study was to develop a PCR assay coupling a sensitive extraction strategy and a specific amplification step. We compared three extraction protocols using two commercial kits, and developed a nested PCR with primers designed on i S900 Map specific sequences. Using the most effective extraction kit in conjunction with a nested PCR, it was possible to consistently detect 100 organisms per ml of milk.

Trevisani M, Serraino A, Canevar A, Varisco°G, Boni°P

Quantitative risk assessment of aflatoxicosis associated with milk consumption in Italy (2000-2004)

Towards a risk-based chain control / edited by Frans J.M. Smulders. - Wageningen : Wageningen Academic Publishers, 2006. - (Food safety assurance and veterinary public health ; volume 4) p 91-114. - 52 bib ref [Nr. Estr. 3606]

Varisco°G, Bolzoni°G, Bertocchi°L

Residues of antimicrobials in bovine milk samples in Lombardia region

Towards a risk-based chain control / edited by Frans J.M. Smulders. - Wageningen : Wageningen Academic Publishers, 2006. - (Food safety assurance and veterinary public health ; volume 4) p 361-364 [Nr. Estr. 3603]

Varisco°G, Bolzoni°G, Cosciani E, Boni°P

Epidemiological surveillance in primary and processing food production in the network of "Istituti Zooprofilattici" in Italy

Towards a risk-based chain control / edited by Frans J.M. Smulders. - Wageningen : Wageningen Academic Publishers, 2006. - (Food safety assurance and veterinary public health ; volume 4) p 177-201. - 15 bib ref [Nr. Estr. 3605]

Zarengi L, Fedrizzi°G, Menotta°S, Masselli°M, Cap rai°E, Ungari D, Gorreri M, Nocera L

Valutazione del fattore di trasferimento di aflatossina M1 nei formaggi a pasta dura a lunga stagionatura e studio della sua distribuzione nella forma

2°Congresso Nazionale "Le micotossine nella filier a agro-alimentare" : riassunti / organizzato da Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari Istituto Superiore di Sanità. - [Roma : Istituto Superiore di Sanità, 2006]. - p 1-6. - 7 bib ref [Nr. Estr. 3539]

Congresso Nazionale "Le micotossine nella filiera agro-alimentare" (2. : Roma : 16-18 ottobre 2006)