

EUROPEAN
CURRICULUM VITAE
FORMAT



PERSONAL INFORMATION

Nome **RAFFAELLA BRANCIARI**

Indirizzo **DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA, VIA SAN COSTANZO 4, 06126 PERUGIA-ITALIA**

Telefono **0755857936** Mobile **3280236940**

SCOPUS links <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6602378587>

Other link <https://scholar.google.com/citations?user=8SFSLc8AAAAJ&hl=it>
<https://www.unipg.it/personale/raffaella.branciari>

E-mail [**raffaella.branciari@unipg.it**](mailto:raffaella.branciari@unipg.it)

Nazionalità Italiana

Sesso femminile

ESPERIENZA PROFESSIONALE

• Data (da-a) Marzo 2021 ad oggi

• Nome ed indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Perugia-Dipartimento di Medicina Veterinaria

• Occupazione **Professore associato (posizione permanente)**

• Principali mansioni ed attività

• Data (da-a) November 2000 – March 2021

• Nome ed indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Perugia-Dipartimento di Medicina Veterinaria

• Occupazione **Ricercatore Universitario (posizione permanente)**

• Principali mansion ed attività

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Data (da-a) 1999-2002

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Perugia, Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

• Qualifica conseguita **Specialista in Ispezione degli Alimenti di origine animale**

• Data (da-a) 1996-1999

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Torino, Dottorato di ricerca in Chimica, Tecnologia ed Igiene degli Alimenti

• Qualifica conseguita **Dottore di Ricerca**

• Data (da-a) 1989-1996

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Perugia, corso di Medicina Veterinaria

• Qualifica conseguita **Medico Veterinario**

ABILITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

LINGUA MADRE	ITALIANO
ALTRE LINGUE	INGLESE

ABILITÀ E COMPETENZE SCIENTIFICHE.

- Interesse di ricerca: Sicurezza Alimentare, prodotti della pesca, selvaggina, carne e prodotti carnei, latte e prodotti a base di latte, novel food, igiene degli alimenti, Analisi del rischio, economia circolare, shelf life, tecnologie di trasformazione innovative.
- Autore di 121 pubblicazioni indicizzate su banche dati Scopus ed ISI.
- Membro di comitati di organizzazione di convegni e congressi internazionali
- Docente di un master internazionale dell'Università di Tirana
- Supervisore di 10 contratti di ricerca (Dottorati, assegni, borse ecc..)
- Supervisore e co-supervisore di tesi di laurea e di Dottorato (Università degli Studi di Perugia)

COMPETENZE E RUOLI DI RILIEVO

Responsabile scientifico del gruppo di ricerca su pesci e prodotti della pesca (2000 ad oggi)
Responsabile scientifico di diversi progetti di ricerca. I più importanti negli ultimi anni sono:

- 2023-2025- BIOTHEREP progetto internazionale: Role: Task leader
- 2023-2025 RC : IZS UM 08/23 RC Stafilococchi isolati nella ristorazione collettiva resistenti a disinfettanti chimici: valutazione di metodi alternativi per ridurre il fenomeno di una resistenza combinata a biocidi ed antibiotici
- 2021-2023 RC0012021 Ethos - dietary supplementation with Olive mill waste in farmed fish " Role: Task leader
- 2015-2018 RC IZSUM 03/14: Approcci alternativi per il controllo delle infezioni enteriche nella filiera suinicola ed avicola attraverso l'utilizzo di polifenoli dell'industria elaiotecnica Role: Task leader
- 2013-2015 RC IZSUM 07/12: Valutazione dell'effetto di una dieta integrata con polifenoli derivanti da reflui dell'industria elaiotecnica sulle caratteristiche igienico-sanitarie, chimico-fisiche, reologiche e organolettiche della carne fresca e delle preparazioni di carne: filiera del pollo da carne Role: Task leader
- 2012-2013 RC IZSUM 09/2011 Impiego di estratti polifenolici ottenuti da acqua di vegetazione di oliva (*Olea europaea*) per il controllo di *Pseudomonas fluorescens* in formaggi freschi a pasta filata.
- Coordinatore di 3 e partecipante a 12 progetti industriali
- Membro dell'Editorial Board di una rivista internazionale (ISI journals) e Guest Editor di quattro riviste internazionali recensite su ISI

INDICI BIBLIOMETRICI (SCOPUS)

- NUMERO DI PUBBLICAZIONI: 123
- NUMERO TOTALE DI CITAZIONI: 1700
- H-INDEX: 23
- Link to SCOPUS: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorid=6602378587>
- Link Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-4428-9016>
Research ID: AAC-3793-2022

PUBBLICAZIONI PIÙ SIGNIFICATIVE

Ultimi 10 anni.

- Roila, R., Primavilla, S., Ranucci, D.,... & Branciarì, R. (2024). The Effects of Encapsulation on the In Vitro Anti-Clostridial Activity of Olive Mill Wastewater Polyphenolic Extracts: A Promising Strategy to Limit Microbial Growth in Food Systems. *Molecules*, 29(7), 1441.
- Altissimi, C., Roila, R., Ranucci, D., Branciarì, R., Cai, D., & Paulsen, P (2024). Preventing microbial growth in game meat by applying polyphenolic extracts from olive mill vegetation water. *Foods*, 13(5), 658.
- Franceschini, R., Guardone, L., Armani, A., Ranucci, D., Roila, R., Valiani, A., ... & Branciarì, R. (2022). Five-years management of an emerging parasite risk (*Eustrongylides* sp., Nematoda) in a fishery supply chain located on Trasimeno Lake(Italy). *Food Control*, 108858.
- Ranucci, D., Roila, R., Onofri, A., Cambiotti, F., Primavilla, S., Miraglia, D., ... & Branciarì, R. (2021). Improving hunted wild boar carcass hygiene: Roles of different factors involved in the harvest phase. *Foods*, 10(7), 1548.
- Branciarì, R., Onofri, A., Cambiotti, F., & Ranucci, D. (2020). Effects of Animal, Climatic, Hunting and Handling Conditions on the Hygienic Characteristics of Hunted Roe Deer (*Capreolus capreolus* L.). *Foods*, 9(8), 1076.
- Branciarì, R., Franceschini, R., Roila, R., Valiani, A., Pecorelli, I., Piersanti, A., ... & Ranucci, D. (2020). Nutritional value and contaminant risk assessment of some commercially important fishes and crayfish of Lake Trasimeno, Italy. *International journal of environmental research and public health*, 17(7), 2545.
- Roila, R., Branciarì, R., Ranucci, D., Stramenga, A., Tavoloni, T., Stecconi, T., ... & Piersanti, A. (2021). Risk Characterization and Benefit–Risk Assessment of Brominated Flame Retardant in Commercially Exploited Freshwater Fishes and Crayfish of Lake Trasimeno, Italy. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(16), 8763.
- Branciarì, R., Galarini, R., Miraglia, D., Ranucci, D., Valiani, A., Giusepponi, D., ... & Trabalza-Marinucci, M. (2020). Dietary supplementation with olive mill wastewater in dairy sheep: Evaluation of cheese characteristics and presence of bioactive molecules. *Animals*, 10(11), 1941.
- Ranucci, D., Roila, R., Andoni, E., Braconi, P., & Branciarì, R. (2019). Punica granatum and Citrus spp. extract mix affects spoilage microorganisms growth rate in vacuum- packaged cooked sausages made from pork meat, emmer wheat (*Triticum dicoccum* Schübler), almond (*Prunus dulcis* Mill.) and hazelnut (*Corylus avellana* L.). *Foods*, 8(12), 664.
- Ranucci, D., Miraglia, D., Branciarì, R., Morganti, G., Roila, R., Zhou, K., ... & Braconi, P. (2018). Frankfurters made with pork meat, emmer wheat (*Triticum dicoccum* Schübler) and almonds nut (*Prunus dulcis* Mill.): Evaluation during storage of a novel food from an ancient recipe. *Meat science*, 145, 440-446.
- Pecorelli, I., Branciarì, R., Ortenzi, R., Ciriaci, M., Checcarelli, S., Roila, R., ... & Valiani, A. (2018). Evaluation of the concentration factor of aflatoxin M1 in a semi- hard Pecorino cheese obtained from naturally contaminated milk. *Food Control*, 85, 194-198.
- Branciarì, R., Galarini, R., Giusepponi, D., Trabalza-Marinucci, M., Forte, C., Roila, R., ... & Valiani, A. (2017). Oxidative status and presence of bioactive compounds in meat from chickens fed polyphenols extracted from olive oil industry waste. *Sustainability*, 9(9), 1566.
- Branciarì, R., Ranucci, D., Trabalza-Marinucci, M., Codini, M., Orru, M., Ortenzi, R., ... & Valiani, A. (2015). Evaluation of the antioxidant properties and oxidative stability of Pecorino cheese made from the raw milk of ewes fed *Rosmarinus officinalis* L. leaves. *International Journal of Food Science & Technology*, 50(2) 558-565.

PREMI

- Best contribution award XXVII National Congress Italian Association of Veterinarians Hygienist (AIVI) 2017
- Best contribution award XXIX National Congress Italian Association of Veterinarians Hygienist (AIVI) 2019
- Miglior Papers III Congresso Nazionale carni di selvaggina (2023)