

CURRICULUM BREVE –

La dr.ssa Giovanna Battelli, dottore in Scienze Agrarie nel 1982, è ricercatrice del Consiglio Nazionale delle Ricerche presso l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - sede di Milano dal 1984. Il suo lavoro di ricerca è sviluppato nell'ambito della chimica degli alimenti, interessandosi principalmente della chimica del latte, e in particolare della ricerca di marker del terroir nella caratterizzazione di formaggi tradizionali (Grana Padano, Silter, Bitto, Formai de Mut, Raschera, Toma) tramite lo studio del profilo acidico del grasso e del profilo aromatico secondo metodiche di gascromatografia ad alta risoluzione e gascromatografia-spettrometria di massa. Direttamente correlato è lo studio della frazione terpenica dei foraggi che completa la valutazione dell'intera filiera. Un aspetto importante che deriva da questo studio è la Valorizzazione dei prodotti caseari di montagna in relazione al maggiore contenuto in nutraceutici. Nell'ambito della collaborazione con l'Università degli Studi di Milano è correlatrice di tesi di laurea. E' autore di oltre 40 pubblicazioni scientifiche e comunicazioni presentate a congressi nazionali e internazionali.

In Fede

Giovanna Battelli