

Curriculum Vitae prof. Marcello Mele

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MELE MARCELLO**
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail **marcello.mele@unipi.it**
Nazionalità
Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (dal 2017 ad oggi)
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
DIRETTORE DEL CENTRO DI RICERCHE AGRO-AMBIENTALI "E. AVANZI"
UNIVERSITÀ DI PISA
UNIVERSITÀ
DOCENZA E RICERCA
ATTIVITÀ DI RICERCA, GESTIONE AMMINISTRATIVA, GESTIONE DEL PERSONALE
- Date (dal 2016 ad oggi)
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
PROFESSORE ORDINARIO DI ZOOTECNICA SPECIALE
UNIVERSITÀ DI PISA
UNIVERSITÀ
DOCENZA E RICERCA
TITOLARE DI INSEGNAMENTO, ATTIVITÀ DI RICERCA, RESPONSABILE DI LABORATORIO, GESTIONE PROGETTI DI RICERCA, RESPONSABILE DI PROGETTI DIDATTICI (TESI DI LAUREA E DI DOTTORATO DI RICERCA)
- Date (dal 2010 al 2016)
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
PROFESSORE ASSOCIATO DI ZOOTECNIA SPECIALE
UNIVERSITÀ DI PISA
UNIVERSITÀ
DOCENZA E RICERCA
TITOLARE DI INSEGNAMENTO, ATTIVITÀ DI RICERCA, RESPONSABILE DI LABORATORIO, GESTIONE PROGETTI DI RICERCA, RESPONSABILE DI PROGETTI DIDATTICI (TESI DI LAUREA E DI DOTTORATO DI RICERCA)
- Date (dal 1998 al 2010)
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
Ricercatore di Zootecnica generale e Miglioramento Genetico
Università di Pisa
Università
Docenza e ricerca
Titolare di insegnamento, attività di ricerca, responsabile di laboratorio, gestione progetti di ricerca, responsabile di progetti didattici (tesi di laurea e di dottorato di ricerca)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da 1996 – a 1998)
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Dottorato di Ricerca in Scienze Zootecniche
Facoltà di Agraria, Università di Perugia

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da 1989 – a 1995)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
 - Capacità di scrittura
 - Capacità di espressione orale
- **Capacità di lettura**
 - **Capacità di scrittura**
 - **Capacità di espressione orale**

CAPACITÀ E COMPETENZE

Scienze Zootecniche

Dottore di ricerca

Laurea in Scienze Agrarie
Facoltà di Agraria, Università di Pisa

Scienze Agrarie

Laurea in Scienze Agrarie

ITALIANO

INGLESE

[ottimo]

[ottimo]

[buono]

FRANCESE

[OTTIMO]

[BUONO]

[BUONO]

Ambiti di ricerca: Negli ultimi dieci anni, con la sua attività di ricerca si è occupato prevalentemente di tematiche legate i) alla qualità del latte e dei formaggi con particolare riferimento alle tecniche di alimentazione in grado di influenzare la composizione degli acidi grassi e le caratteristiche nutrizionali e funzionali di alcune componenti lipidiche; ii) allo studio della qualità della carne, con particolare riferimento alle tecniche di allevamento e di alimentazione in grado di influenzare la composizione degli acidi grassi dei lipidi intramuscolari, anche utilizzando tecniche innovative di nutrigenomica; iii) allo studio dell'ossidazione della carne e dei fattori di variazione che ne condizionano l'andamento; iv) allo studio dei parametri genetici e ambientali che influenzano la composizione del grasso del latte; v) allo studio del polimorfismo dei geni coinvolti nel metabolismo lipidico della ghiandola mammaria e al loro effetto sulla composizione del grasso del latte; vi) allo studio del metabolismo lipidico ruminale e dell'effetto di sostanze fenoliche nella dieta sulle fermentazioni ruminali; vii) allo studio dei sistemi di allevamento sostenibili con particolare riferimento alle tecniche di allevamento e di alimentazione in grado di mitigare l'impatto ambientale degli allevamenti; viii) alla valorizzazione delle razze autoctone bovine ed ovine. L'attività di ricerca del prof. Mele si è concretizzata in più di 200 pubblicazioni di cui più di 110 articoli su riviste internazionali indicizzate. Le pubblicazioni indicizzate sono state citate per un totale di più di 1800 volte e hanno consentito di ottenere un h index pari a 23.

Incarichi scientifici

Nel 2002 ha preso parte alla Commissione Scientifica di studio organizzata dall'ASPA "Fabbisogni nutritivi degli ovini da latte", nell'ambito della quale si è occupato, su incarico del presidente della Commissione, prof. Giuseppe Pulina, degli effetti dei carboidrati e dei lipidi della dieta sulla produzione qualitativa e quantitativa di latte.

Dal 2005 al 2007 è stato membro con funzioni di segretario della Commissione di studio ASPA "Metodi di analisi sulla frazione lipidica degli alimenti di origine animale", presidente il prof Mauro Antongiovanni dell'Università di Firenze. Nell'ambito di tale commissione il prof Mele si è occupato della messa a punto dei metodi cromatografici per la determinazione degli isomeri

geometrici e di posizione dell'acido octadecenoico nel grasso del latte e del formaggio.

Dal 2007 al 2008 ha preso parte alla Commissione ASPA "sicurezza e tracciabilità dei sistemi di produzione del latte", presieduta dal prof. Martino Cassandro, con l'incarico di presiedere la sottocommissione "tracciabilità dei sistemi di produzione del latte".

Dal 2010 al 2012 ha preso parte alla Commissione ASPA "Alimenti di origine animale e salute umana", presieduta dal prof. Pierlorenzo Secchiari, nell'ambito della quale si è occupato, su incarico del presidente della Commissione, dei rapporti fra qualità della carne e salute umana.

Dal 2010 al 2012 ha preso parte alla Commissione ASPA "Ecological footprint e produzioni animali", presieduta dal prof. Bruno Stefanon, nell'ambito della quale si è occupato delle strategie gestionali e genetiche per la riduzione delle emissioni di GHG.

Dal 2014 è coordinatore della Commissione ASPA "Alimenti di origine animale e salute umana".

Dal 2016 è stato eletto membro del consiglio direttivo dell'Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali.

Dal 2016 al 2018 è stato membro nominato dal MIUR della commissione per l'abilitazione scientifica nazionale per il macrosettore 07/G1.

Dal dicembre 2011 al gennaio 2012 ha ricoperto il ruolo di esperto revisore per l'Unione Europea nell'ambito del topic KBBE.2012.2.3-01: Feed production from food waste.

Dal 2011 al 2017 è stato coordinatore scientifico dei gruppi di lavoro tematici della "Rete Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica", di cui è socio fondatore.

Dal 2010 è Associate Editor della rivista ISI "Italian Journal of Animal Science" e dal 2017 ricopre anche l'incarico di Editor in Chief.

Dal 2013 è rappresentante dell'Università di Pisa presso il tavolo agro-alimentare della Regione Toscana.

Nell'ottobre 2015 è stato selezionato dalla commissione europea come esperto del Focus Group "Reducing Emission from Cattle Farming" nell'ambito del partenariato europeo per l'innovazione (EIP-AGRI; <https://ec.europa.eu/eip/agriculture/node/1330>).

E' membro del Management Committee della Cost Action METHAGENE e della Cost Action LiVAGE "Ammonia and Greenhouse Gases Emissions from Animal Production Buildings".

Svolge opera di revisore per le seguenti riviste ISI: Journal of Dairy Science, Small Ruminant Research, Animal, Animal Feed Science and Technology, Journal of Dairy Research, Journal of Animal Breeding and Genetics; Biochemical Genetics; Frontiers Veterinary Research.

Incarichi didattici e gestionali

Dal 2016 è Direttore del Centro di Ricerche Agr-ambientali "E. Avanzi" dell'Università di Pisa

Dal 2010 al 2016 è stato vicedirettore del Centro di Ricerche Agr-ambientali "E. Avanzi" dell'Università di Pisa

Dal 2010 al 2016 è stato vicepresidente del corso di laurea magistrale in Biosicurezza e Qualità degli alimenti dell'Università di Pisa

Dal 2012 è membro della giunta del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa.

E' stato membro dal 2007 al 2010 ed è presidente dal 2018 della Commissione scientifica d'area 07 di Ateneo per l'assegnazione del rating scientifico

Dal 2012 è membro esperto dell'Organismo Preposto al Benessere degli animali da esperimento (OPBA) dell'Università di Pisa.

Nel luglio 2013 è risultato vincitore di una borsa triennale come visiting researcher nell'ambito del programma di cooperazione bilaterale Italia Brasile "Scienze senza frontiere".

Da giugno ad agosto 2014, nell'ambito del programma di cooperazione bilaterale Italia Brasile "Scienze senza frontiere", è stato visiting professor e researcher presso l'Università Federale Grande Dourados del Mato Grosso do Sul (Brasile) dove ha svolto un corso di insegnamento e attività di ricerca.

Da luglio ad agosto 2015 nell'ambito del programma di cooperazione bilaterale Italia Brasile "Scienze senza frontiere", è stato visiting professor e researcher presso l'Università Federale Grande Dourados del Mato Grosso do Sul (Brasile) dove ha svolto un corso di insegnamento e attività di ricerca.

Responsabilità scientifica per progetti di ricerca internazionali e nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari.

Progetto: Fondi integrativi speciali per la ricerca, "Qualità dei prodotti di origine animale e salute umana: miglioramento della frazione lipidica e minerale del latte e dei latticini di vacca, pecora e

capra al fine di accrescere il valore nutraceutico e la sicurezza di questi alimenti." finanziamento MIUR 2006-2009; ruolo: responsabile unità operativa

Progetto nazionale EQUIZOOBIO, finanziamento MIPAF e interregionale, 2005-2008; ruolo: responsabile unità operativa

progetto CLADIS, finanziamento fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 2010-2012; ruolo: responsabile unità operativa

progetto FORMANOVA, finanziamento PSR 2007-2013, 2011-2013; ruolo: coordinatore scientifico

progetto CARPEINNOVA, finanziamento PSR 2007-2013, 2011-2013; ruolo: coordinatore scientifico

Progetto NUTRIFOROIL, finanziamento PRA 2007-2013; ruolo: coordinatore scientifico

Progetto "L'agricoltura biologica e biodinamica toscana finalizzata all'attività agro-zootecnica: analisi dei vincoli e delle opportunità tecniche, gestionali, imprenditoriali per la valorizzazione della carne biologica"; finanziamento regione Toscana, 2004-2006; ruolo: responsabile unità operativa

progetto SATREGAS "Sistemi Agricoli Toscani per la Riduzione delle Emissioni di Gas Serra", finanziamento Regione Toscana, 2010-2012; ruolo: responsabile unità operativa

PRIN 2000 protocollo MM07247883_001; Analisi della variabilità genetica di alcune componenti della frazione acidica del grasso del latte; ruolo: partecipante

PRIN 2003 protocollo 2003078003_001; L'attività desaturasica della ghiandola mammaria come indice di qualità del grasso del latte; ruolo: partecipante.

PRIN 2005 protocollo 2005074889_001; Studio delle relazioni tra polimorfismo del gene SCD e composizione degli acidi grassi del latte di bovine di razza Bruna e Pezzata Rossa; ruolo: partecipante

Progetto Possibili scenari futuri del sistema di tutela e valorizzazione delle risorse genetiche animali a rischio di estinzione della Toscana, in seguito all'avvento del sistema nazionale previsto dalla L. 194/2015: un'analisi dei possibili effetti delle azioni di conservazione, tutela e valorizzazione delle risorse genetiche animali a rischio di estinzione della Toscana. Affidatario Regione Toscana.

Elenco Pubblicazioni ultimi 10 anni.

Zappaterra, M., Luise, D., Zambonelli, P., Mele, M., Serra, A., Costa, L.N., Davoli, R. Association study between backfat fatty acid composition and SNPs in candidate genes highlights the effect of FASN polymorphism in large white pigs. (2019) *Meat Science*, 156, pp. 75-84.

Cecchinato, A., Macciotta, N.P.P., Mele, M., Tagliapietra, F., Schiavon, S., Bittante, G., Pegolo, S. Genetic and genomic analyses of latent variables related to the milk fatty acid profile, milk composition, and udder health in dairy cattle. (2019) *Journal of Dairy Science*, 102 (6), pp. 5254-5265.

Mannucci, A., Castagna, A., Santin, M., Serra, A., Mele, M., Ranieri, A. Quality of flaxseed oil cake under different storage conditions. (2019) *LWT*, 104, pp. 84-90.

Vasta, V., Daghighi, M., Cappucci, A., Buccioni, A., Serra, A., Viti, C., Mele, M. Invited review: Plant polyphenols and rumen microbiota responsible for fatty acid biohydrogenation, fiber digestion, and methane emission: Experimental evidence and methodological approaches. (2019) *Journal of Dairy Science*, 102 (5), pp. 3781-3804.

Davoli, R., Catillo, G., Serra, A., Zappaterra, M., Zambonelli, P., Zilio, D.M., Steri, R., Mele, M., Buttazzoni, L., Russo, V. Genetic parameters of backfat fatty acids and carcass traits in large white pigs. (2019) *Animal*, 13 (5), pp. 924-932.

Conte, M., Armani, A., Conte, G., Serra, A., Franceschi, C., Mele, M., Sandri, M., Salvioli, S. Muscle-specific Perilipin2 down-regulation affects lipid metabolism and induces myofiber hypertrophy. (2019) *Journal of Cachexia, Sarcopenia and Muscle*, 10 (1), pp. 95-110.

Conte, G., Serra, A., Casarosa, L., Ciucci, F., Cappucci, A., Bulleri, E., Corrales-Retana, L., Buccioni, A., Mele, M. Effect of linseed supplementation on total longissimus muscle lipid composition and shelf-life of beef from young Maremmana bulls. (2019) *Frontiers in Veterinary Science*, 5 (JAN), art. no. 326, .

Paris, P., Camilli, F., Rosati, A., Mantino, A., Mezzalana, G., Dalla Valle, C., Franca, A., Seddaiu, G., Pisanelli, A., Lauteri, M., Brunori, A., Re, G.A., Sanna, F., Ragalini, G., Mele, M., Ferrario, V., Burgess, P.J. What is the future for agroforestry in Italy? (2019) *Agroforestry Systems*, . Article in Press.

Palombo, V., Milanesi, M., Sgorlon, S., Capomaccio, S., Mele, M., Nicolazzi, E., Ajmone-Marsan, P., Pilla, F., Stefanon, B., D'Andrea, M. Genome-wide association study of milk fatty acid composition in Italian Simmental and Italian Holstein cows using single nucleotide polymorphism arrays. (2018) *Journal of Dairy Science*, 101 (12), pp. 11004-11019.

Mannelli, F., Cappucci, A., Pini, F., Pastorelli, R., Decorosi, F., Giovannetti, L., Mele, M., Minieri, S., Conte, G., Pauselli, M., Rapaccini, S., Viti, C., Buccioni, A. Effect of different types of olive oil pomace dietary

supplementation on the rumen microbial community profile in Comisana ewes. (2018) *Scientific Reports*, 8 (1), art. no. 8455, .

Cremonesi, P., Conte, G., Severgnini, M., Turri, F., Monni, A., Capra, E., Rapetti, L., Colombini, S., Chessa, S., Battelli, G., Alves, S.P., Mele, M., Castiglioni, B. Evaluation of the effects of different diets on microbiome diversity and fatty acid composition of rumen liquor in dairy goat. (2018) *Animal*, 12 (9), pp. 1856-1866.

Serra, A., Conte, G., Ciucci, F., Bulleri, E., Corrales-Retana, L., Cappucci, A., Buccioni, A., Mele, M. Dietary linseed supplementation affects the fatty acid composition of the sn-2 position of triglycerides in sheep milk (2018) *Journal of Dairy Science*, 101 (8), pp. 6742-6751.

Bonelli, F., Turini, L., Sarri, G., Serra, A., Buccioni, A., Mele, M. Oral administration of chestnut tannins to reduce the duration of neonatal calf diarrhea. (2018) *BMC Veterinary Research*, 14 (1), art. no. 227, .

Conte, G., Dimauro, C., Serra, A., Macciotta, N.P.P., Mele, M. A canonical discriminant analysis to study the association between milk fatty acids of ruminal origin and milk fat depression in dairy cows. (2018) *Journal of Dairy Science*, 101 (7), pp. 6497-6510.

Mastrangelo, S., Ciani, E., Ajmone Marsan, P., Bagnato, A., Battaglini, L., Bozzi, R., Carta, A., Catillo, G., Cassandro, M., Casu, S., Ciampolini, R., Crepaldi, P., D'Andrea, M., Di Gerlando, R., Fontanesi, L., Longeri, M., Macciotta, N.P., Mantovani, R., Marletta, D., Matassino, D., Mele, M., Pagnacco, G., Pieramati, C., Portolano, B., Sarti, F.M., Tolone, M., Pilla, F. Conservation status and historical relatedness of Italian cattle breeds. (2018) *Genetics Selection Evolution*, 50 (1), art. no. 35, b3652a

Cappucci, A., Alves, S.P., Bessa, R.J.B., Buccioni, A., Mannelli, F., Pauselli, M., Viti, C., Pastorelli, R., Roscini, V., Serra, A., Conte, G., Mele, M. Effect of increasing amounts of olive crude phenolic concentrate in the diet of dairy ewes on rumen liquor and milk fatty acid composition. (2018) *Journal of Dairy Science*, 101 (6), pp. 4992-5005.

Serra, A., Conte, G., Giovannetti, M., Casarosa, L., Agnolucci, M., Ciucci, F., Palla, M., Bulleri, E., Cappucci, A., Servili, M., Mele, M. Olive Pomace in Diet Limits Lipid Peroxidation of Sausages from Cinta Senese Swine. (2018) *European Journal of Lipid Science and Technology*, 120 (1), art. no. 1700236, .

Mannucci, A., Serra, A., Remorini, D., Castagna, A., Mele, M., Scartazza, A., Ranieri, A. Aroma profile of Fuji apples treated with gelatin edible coating during their storage. (2017) *LWT - Food Science and Technology*, 85, pp. 28-36.

Buccioni, A., Pauselli, M., Minieri, S., Roscini, V., Mannelli, F., Rapaccini, S., Lupi, P., Conte, G., Serra, A., Cappucci, A., Brufani, L., Ciucci, F., Mele, M. Chestnut or quebracho tannins in the diet of grazing ewes supplemented with soybean oil: Effects on animal performances, blood parameters and fatty acid composition of plasma and milk lipids (2017) *Small Ruminant Research*, 153, pp. 23-30.

Conte, G., Serra, A., Mele, M. Dairy Cow Breeding and Feeding on the Milk Fatty Acid Pattern. (2017) *Nutrients in Dairy and Their Implications for Health and Disease*, pp. 19-41.

Serra, A., Conte, G., Giannessi, E., Casarosa, L., Lenzi, C., Baglini, A., Ciucci, F., Cappucci, A., Mele, M. Histological characteristics, fatty acid composition of lipid fractions, and cholesterol content of Semimembranosus and Triceps brachii muscles in Maremmana and limousine bovine breeds. (2017) *Frontiers in Veterinary Science*, 4 (JUN), art. no. 89, .

Pegolo, S., Stocco, G., Mele, M., Schiavon, S., Bittante, G., Cecchinato, A. Factors affecting variations in the detailed fatty acid profile of Mediterranean buffalo milk determined by 2-dimensional gas chromatography. (2017) *Journal of Dairy Science*, 100 (4), pp. 2564-2576.

Giordani, T., Vangelisti, A., Conte, G., Serra, A., Natali, L., Ranieri, A., Mele, M., Cavallini, A. Transcript profiling in the milk of dairy ewes fed extruded linseed. (2017) *Genomics Data*, 11, pp. 17-19.

Conte, G., Benelli, G., Serra, A., Signorini, F., Bientinesi, M., Nicoletta, C., Mele, M., Canale, A. Lipid characterization of chestnut and willow honeybee-collected pollen: Impact of freeze-drying and microwave-assisted drying. (2017) *Journal of Food Composition and Analysis*, 55, pp. 12-19.

Pegolo, S., Dadousis, C., MacH, N., Ramayo-Caldas, Y., Mele, M., Conte, G., Schiavon, S., Bittante, G., Cecchinato, A. SNP co-association and network analyses identify E2F3, KDM5A and BACH2 as key regulators of the bovine milk fatty acid profile. (2017) *Scientific Reports*, 7 (1), art. no. 17317,

Buccioni, A., Pallara, G., Pastorelli, R., Bellini, L., Cappucci, A., Mannelli, F., Minieri, S., Roscini, V., Rapaccini, S., Mele, M., Giovannetti, L., Viti, C., Pauselli, M. Effect of Dietary Chestnut or Quebracho Tannin Supplementation on Microbial Community and Fatty Acid Profile in the Rumen of Dairy Ewes. (2017) *BioMed Research International*, 2017, art. no. 4969076, .

Pulina, G., Francesconi, A.H.D., Stefanon, B., Sevi, A., Calamari, L., Lacetera, N., Dell'Orto, V., Pilla, F., Marsan, P.A., Mele, M., Rossi, F., Bertoni, G., Crovetto, G.M., Ronchi, B. Sustainable ruminant production to help feed the planet. (2017) *Italian Journal of Animal Science*, 16 (1), pp. 140-171.

Mele, M., Macciotta, N.P.P., Cecchinato, A., Conte, G., Schiavon, S., Bittante, G. Multivariate factor analysis of detailed milk fatty acid profile: Effects of dairy system, feeding, herd, parity, and stage of lactation. (2016) *Journal of Dairy Science*, 99 (12), pp. 9820-9833.

Pegolo, S., Cecchinato, A., Mele, M., Conte, G., Schiavon, S., Bittante, G. Effects of candidate gene polymorphisms on the detailed fatty acids profile determined by gas chromatography in bovine milk (2016) *Journal of Dairy Science*, 99 (6), art. no. 74481, pp. 4558-4573.

Conte, G., Serra, A., Cremonesi, P., Chessa, S., Castiglioni, B., Cappucci, A., Bulleri, E., Mele, M. Investigating mutual relationship among milk fatty acids by multivariate factor analysis in dairy cows. (2016) *Livestock Science*, 188, pp. 124-132.

Secci, G., Serra, A., Concollato, A., Conte, G., Mele, M., Olsen, R.E., Parisi, G. Carbon monoxide as stunning/killing method on farmed Atlantic salmon (*Salmo salar*): Effects on lipid and cholesterol oxidation. (2016) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96 (7), pp. 2426-2432.

Pegolo, S., Cecchinato, A., Casellas, J., Conte, G., Mele, M., Schiavon, S., Bittante, G. Genetic and environmental relationships of detailed milk fatty acids profile determined by gas chromatography in Brown Swiss cows. (2016) *Journal of Dairy Science*, 99 (2), pp. 1315-1330.

Vangelisti, A., Giordani, T., Natali, L., Serra, A., Conte, G., Mele, M., Ranieri, A., Cavallini, A. RNA isolation from the milk of dairy ewes for transcriptome analysis. (2016) *Agrochimica*, 60 (4), pp. 303-311.

Canale, A., Benelli, G., Castagna, A., Sgherri, C., Poli, P., Serra, A., Mele, M., Ranieri, A., Signorini, F., Bientinesi, M., Nicoletta, C. Microwave-assisted drying for the conservation of honeybee pollen. (2016) *Materials*, 9 (5), art. no. 363.

Gravador, R.S., Serra, A., Luciano, G., Pennisi, P., Vasta, V., Mele, M., Pauselli, M., Priolo, A. Volatiles in raw and cooked meat from lambs fed olive cake and linseed. (2015) *Animal*, 9 (4), pp. 715-722.

Buccioni, A., Cappucci, A., Mele, M. Methane emission from enteric fermentation: Methanogenesis and fermentation. (2015) *Climate Change Impact on Livestock: Adaptation and Mitigation*, pp. 171-186.

Basiricò, L., Morera, P., Dipasquale, D., Tröscher, A., Serra, A., Mele, M., Bernabucci, U. Conjugated linoleic acid isomers strongly improve the redox status of bovine mammary epithelial cells (BME-UV1). (2015) *Journal of Dairy Science*, 98 (10), art. no. 73840, pp. 7071-7082.

Pirondini, M., Colombini, S., Mele, M., Malagutti, L., Rapetti, L., Galassi, G., Crovetto, G.M. Effect of dietary starch concentration and fish oil supplementation on milk yield and composition, diet digestibility, and methane emissions in lactating dairy cows. (2015) *Journal of Dairy Science*, 98 (1), pp. 357-372.

Buccioni, A., Serra, A., Minieri, S., Mannelli, F., Cappucci, A., Benvenuti, D., Rapaccini, S., Conte, G., Mele, M. Milk production, composition, and milk fatty acid profile from grazing sheep fed diets supplemented with chestnut tannin extract and extruded linseed. (2015) *Small Ruminant Research*, 130, pp. 200-207.

Todaro, M., Dattena, M., Acciaioli, A., Bonanno, A., Bruni, G., Caroprese, M., Mele, M., Sevi, A., Marinucci, M.T. Aseasonal sheep and goat milk production in the Mediterranean area: Physiological and technical insights. (2015) *Small Ruminant Research*, 126 (S1), pp. 59-66.

Buccioni, A., Pauselli, M., Viti, C., Minieri, S., Pallara, G., Roscini, V., Rapaccini, S., Marinucci, M.T., Lupi, P., Conte, G., Mele, M. Milk fatty acid composition, rumen microbial population, and animal performances in response to diets rich in linoleic acid supplemented with chestnut or quebracho tannins in dairy ewes. (2015) *Journal of Dairy Science*, 98 (2), pp. 1145-1156.

Serra, A., Conte, G., Cappucci, A., Casarosa, L., Mele, M. Cholesterol and fatty acids oxidation in meat from three muscles of massese suckling lambs slaughtered at different weights. (2014) *Italian Journal of Animal Science*, 13 (3), pp. 648-652.

Minieri, S., Buccioni, A., Rapaccini, S., Pezzati, A., Benvenuti, D., Serra, A., Mele, M. Effect of Quebracho tannin extract on soybean and linseed oil biohydrogenation by solid associated bacteria: An in vitro study. (2014) *Italian Journal of Animal Science*, 13 (3), pp. 604-608.

Serra, A., Buccioni, A., Rodriguez-Estrada, M.T., Conte, G., Cappucci, A., Mele, M. Fatty acid composition, oxidation status and volatile organic compounds in "Colonnata" lard from Large White or Cinta Senese pigs as affected by curing time. (2014) *Meat Science*, 97 (4), pp. 504-512.

Mele, M., Serra, A., Pauselli, M., Luciano, G., Lanza, M., Pennisi, P., Conte, G., Taticchi, A., Esposto, S., Morbidini, L. The use of stoned olive cake and rolled linseed in the diet of intensively reared lambs: Effect on the intramuscular fatty-acid composition. (2014) *Animal*, 8 (1), pp. 152-162.

Pallara, G., Buccioni, A., Pastorelli, R., Minieri, S., Mele, M., Rapaccini, S., Messini, A., Pauselli, M., Servili, M., Giovannetti, L., Viti, C. Effect of stoned olive pomace on rumen microbial communities and polyunsaturated fatty acid biohydrogenation: An in vitro study. (2014) *BMC Veterinary Research*, 10 (1), art. no. 271, .

Cassandro, M., Mele, M., Stefanon, B. Genetic aspects of enteric methane emission in livestock ruminants. (2013) *Italian Journal of Animal Science*, 12 (3), pp. 450-458.

Luciano, G., Biondi, L., Scerra, M., Serra, A., Mele, M., Lanza, M., Priolo, A. The effect of the change from a herbage- to a concentrate-based diet on the oxidative stability of raw and cooked lamb meat. (2013) *Meat Science*, 95 (2), pp. 212-218.

Tosi, G., Massi, P., Antongiovanni, M., Buccioni, A., Minieri, S., Marenchino, L., Mele, M. Efficacy test of a hydrolysable tannin extract against necrotic enteritis in challenged broiler chickens. (2013) *Italian Journal of Animal Science*, 12 (3), pp. 386-389.

Pintus, S., Murru, E., Carta, G., Cordeddu, L., Batetta, B., Accossu, S., Pistis, D., Uda, S., Ghiani, M.E., Mele, M., Secchiari, P., Almerighi, G., Pintus, P., Banni, S. Sheep cheese naturally enriched in α -linolenic, conjugated linoleic and vaccenic acids improves the lipid profile and reduces anandamide in the plasma of hypercholesterolaemic subjects. (2013) *British Journal of Nutrition*, 109 (8), pp. 1453-1462.

Luciano, G., Pauselli, M., Servili, M., Mourvaki, E., Serra, A., Monahan, F.J., Lanza, M., Priolo, A., Zinnai, A., Mele, M. Dietary olive cake reduces the oxidation of lipids, including cholesterol, in lamb meat enriched in polyunsaturated fatty acids. (2013) *Meat Science*, 93 (3), pp. 703-714.

Macciotta, N.P.P., Cecchinato, A., Mele, M., Bittante, G. Use of multivariate factor analysis to define new indicator variables for milk composition and coagulation properties in Brown Swiss cows. (2012) *Journal of Dairy Science*, 95 (12), pp. 7346-7354.

Conte, G., Jeronimo, E., Serra, A., Bessa, R.J.B., Mele, M. Effect of dietary polyunsaturated fatty acids on Stearoyl CoA-Desaturase gene expression in intramuscular lipids of lamb. (2012) *Italian Journal of Animal Science*, 11 (4), pp. 453-458.

Buccioni, A., Minieri, S., Conte, G., Benvenuti, D., Pezzati, A., Antongiovanni, M., Rapaccini, S., Mele, M. Changes in conjugated linoleic acid and C18:1 isomers profile during the ripening of Pecorino Toscano cheese produced with raw milk. (2012) *Italian Journal of Animal Science*, 11 (4), pp. 426-430.

Cecchinato, A., Ribeca, C., Maurmayr, A., Penasa, M., De Marchi, M., Macciotta, N.P.P., Mele, M., Secchiari, P., Pagnacco, G., Bittante, G. Short communication: Effects of β -lactoglobulin, stearoyl-coenzyme A desaturase 1, and sterol regulatory element binding protein gene allelic variants on milk production, composition, acidity, and coagulation properties of Brown Swiss cows. (2012) *Journal of Dairy Science*, 95 (1), pp. 450-454.

Antongiovanni, M., Mele, M., Buccioni, A., Serra, A., Minieri, S., Secchiari, P. Extruded linseed in the diet of dairy ewes: Effects on fatty acid composition of milk and cheese. (2011) *EAAP Scientific Series*, 129 (1), pp. 173-178.

Buccioni, A., Minieri, S., Rapaccini, S., Antongiovanni, M., Mele, M. Effect of chestnut and quebracho tannins on fatty acid profile in rumen liquid- and solid-associated bacteria: An in vitro study. (2011) *Animal*, 5 (10), pp. 1521-1530.

De Marchi, M., Penasa, M., Cecchinato, A., Mele, M., Secchiari, P., Bittante, G. Effectiveness of mid-infrared spectroscopy to predict fatty acid composition of Brown Swiss bovine milk. (2011) *Animal*, 5 (10), pp. 1653-1658. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0->

Brogna, D.M.R., Nasri, S., Salem, H.B., Mele, M., Serra, A., Bella, M., Priolo, A., Makkar, H.P.S., Vasta, V. Effect of dietary saponins from *Quillaja saponaria* L. on fatty acid composition and cholesterol content in muscle *Longissimus dorsi* of lambs. (2011) *Animal*, 5 (7), pp. 1124-1130.

Mele, M., Contarini, G., Cercaci, L., Serra, A., Buccioni, A., Povolò, M., Conte, G., Funaro, A., Banni, S., Lercker, G., Secchiari, P. Enrichment of Pecorino cheese with conjugated linoleic acid by feeding dairy ewes with extruded linseed: Effect on fatty acid and triglycerides composition and on oxidative stability. (2011) *International Dairy Journal*, 21 (5), pp. 365-372.

Pulina, G., Francesconi, A.H.D., Mele, M., Ronchi, B., Stefanon, B., Sturaro, E., Trevisi, E. Feeding a world of nine billion people: Challenges for sustainable livestock [Sfamare un mondo di nove miliardi di persone: Le sfide per una zootecnia sostenibile]. (2011) *Italian Journal of Agronomy*, 6 (SUPPL. 2), pp. 39-44.

Mele, M., Banni, S. Lipid supplementation in small ruminant nutrition and dairy products quality: Implications for human nutrition. (2010) *EAAP Scientific Series*, 127 (1), pp. 653-664.

Vasta, V., Yáñez-Ruiz, D.R., Mele, M., Serra, A., Luciano, G., Lanza, M., Biondi, L., Priolo, A. Bacterial and protozoal communities and fatty acid profile in the rumen of sheep fed a diet containing added tannins. (2010) *Applied and Environmental Microbiology*, 76 (8), pp. 2549-2555.

Buccioni, A., Rapaccini, S., Antongiovanni, M., Minieri, S., Conte, G., Mele, M. Conjugated linoleic acid and C18:1 isomers content in milk fat of sheep and their transfer to Pecorino Toscano cheese. (2010) *International Dairy Journal*, 20 (3), pp. 190-194.

Conte, G., Mele, M., Chessa, S., Castiglioni, B., Serra, A., Pagnacco, G., Secchiari, P. Diacylglycerol acyltransferase 1, stearoyl-CoA desaturase 1, and sterol regulatory element binding protein 1 gene polymorphisms and milk fatty acid composition in Italian Brown cattle. (2010) *Journal of Dairy Science*, 93 (2), pp. 753-763.

Pisa 10/6/2019

Prof Marcello Mele