


|                      |   |
|----------------------|---|
| Ph.D. Student        | Gabriele Busetta  |
| Photo                |    |
| Phone                | +39 3386564619  |
| E-mail               | gabriele.busetta@unipa.it   |
| Orcid ID             | <a href="https://orcid.org/0000-0002-4453-6232">https://orcid.org/0000-0002-4453-6232</a>   |
| Location             | Department of Agricultural, Food, and Forest Sciences (SAAF), Viale delle Scienze, Building 4   |
| Profile              | <p>Post-Graduate Scholarship – “Application of <i>Ad hoc</i>-selected autoctonous lactic acid bacteria for innovative sheep dairy production”.</p> <p>Master’s Degree in Entrepreneurship and Quality of Agri-Food Systems” – Management of Agrozootechnical Company - Final Grade:110/110 with honors;<br/> Master’s thesis: Innovations in organic farming and consumer perception: the case of the organic egg enriched with Omega3.</p> <p>Bachelor’s Degree in Agricultural Sciences and Technologies – Final Grade:94/110;<br/> Bachelor’s degree thesis: Egg quality: influence of the chicken farming system.</p>   |
| Expertise            | <p>Isolation, characterization and comparison of Microbial communities from dairy products and Lactic Acid Bacteria communities from milk processing environments and tools, sampled in various Sicilian dairies.</p> <p>Knowledge of application and programmes: Office products (Word, Excel).</p>  |
| Tutor                | Raimondo Gaglio   |
| Co-tutor             | Luca Settanni   |
| Thesis topics        | Vantaggi e svantaggi delle popolazioni batteriche Gram positive e negative associate alle attrezzature legno impiegate nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali  |
| Research interests   | Dairy products, Lactic Acid Bacteria, Starter Cultures, Non-Starter Cultures,   |
| Link to publications | <a href="https://doi.org/10.1093/femsle/fnaa066">https://doi.org/10.1093/femsle/fnaa066</a><br><a href="https://doi.org/10.1111/jam.15354">https://doi.org/10.1111/jam.15354</a><br><a href="https://doi.org/10.3390/fermentation7010035">https://doi.org/10.3390/fermentation7010035</a><br><a href="https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102755">https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102755</a><br><a href="https://doi.org/10.3390/app11188647">https://doi.org/10.3390/app11188647</a><br><a href="https://doi.org/10.1128/AEM.01524-21">https://doi.org/10.1128/AEM.01524-21</a><br><a href="https://doi.org/10.3390/horticulturae7120581">https://doi.org/10.3390/horticulturae7120581</a><br><a href="https://doi.org/10.3390/foods11050774">https://doi.org/10.3390/foods11050774</a><br><a href="https://doi.org/10.3390/foods11010025">https://doi.org/10.3390/foods11010025</a><br><a href="https://doi.org/10.3390/foods11172605">https://doi.org/10.3390/foods11172605</a><br><a href="https://doi.org/10.3390/antiox11102004">https://doi.org/10.3390/antiox11102004</a><br><a href="https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110188">https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110188</a><br><a href="https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112926">https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112926</a><br><a href="https://doi.org/10.3168/jds.2023-23847">https://doi.org/10.3168/jds.2023-23847</a><br><a href="https://doi.org/10.3390/foods12183454">https://doi.org/10.3390/foods12183454</a><br><a href="https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110478">https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110478</a><br><a href="https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110481">https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110481</a><br><a href="https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100951">https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100951</a><br><a href="https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101153">https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101153</a><br><a href="https://doi.org/10.1016/j.fm.2024.104536">https://doi.org/10.1016/j.fm.2024.104536</a><br><a href="https://doi.org/10.3168/jds.2024-24711">https://doi.org/10.3168/jds.2024-24711</a> |

|  |   |
|--|---|
|  | <a href="https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104450">https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104450</a> |
|--|---|

“Il/La sottoscritto/a, **GABRIELE BUSETTA**, autorizza l'Università degli Studi di Palermo nell'esercizio delle sue funzioni istituzionali, ai sensi dell'art. 97 della legge in materia di diritto di autore (legge n. 633 del 22 aprile 1943), all'utilizzo dell'immagine relativa alla mia persona, alla sua riproduzione su qualsiasi supporto tecnico e/o multimediale conosciuto e futuro, alla sua diffusione su qualsiasi piattaforma web dell'Università, vietando altresì l'utilizzo dell'immagine di cui sopra in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro. Sono informato che la posa, l'utilizzo, la riproduzione, la diffusione di tale immagine è da considerarsi effettuata a titolo gratuito. Sono consapevole delle dichiarazioni rese e sollevo dunque l'Università degli Studi di Palermo da qualsiasi pretesa e/o azione anche di terzi”.

Palermo, 05.07.2024

Firma

A handwritten signature in red ink, appearing to read 'Gabriele Busetta', is written over a faint, light-colored watermark of the same name.