

OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

NOME E LOGO

NoNit srl



AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE
Piazza Italia, 4
06121 Perugia
- PERSONA/E DI CONTATTO:
Beniamino CENCI GOGA
- INDIRIZZO:
Piazza Italia, 4
06121 Perugia
- E-MAIL:
bengi@mac.com
- WEB:
nonit.it
- TELEFONO:
3487085538
0755721181

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:**

La società ha per oggetto l'esercizio delle seguenti attività:- il trasferimento tecnologico di risultati di ricerche passate e future a favore dello sviluppo e dell'innovazione di aziende agrarie e agro-alimentari;- lo studio e la ricerca in ambito agroalimentare;- lo sviluppo, la produzione e la commercializzazione di prodotti e/o servizi innovativi di alto valore tecnologico;- le attività di supporto all'innovazione tecnologica, all'adeguamento normativo, al miglioramento dei processi e dei prodotti;- le attività di supporto per la valorizzazione di risorse a sostegno dell'innovazione e del miglioramento del sistema delle imprese;- la fornitura di servizi nell'ambito delle analisi di laboratorio, ambientali ed alimentari;- la prestazione di servizi in ambito agroalimentare, con particolare specializzazione sull'igiene e la sicurezza degli alimenti e dei mangimi, sul benessere animale e sui sistemi di gestione della qualità, attraverso l'utilizzazione imprenditoriale, in contesti innovativi, dei risultati della ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti;- la ideazione, il coordinamento e la gestione di programmi di educazione e di aggiornamento professionale anche previsti dal meccanismo degli ECM;- la certificazione delle competenze e delle figure professionali, validazione dei percorsi formativi in ottemperanza a quanto previsto dai regolamenti e dalle leggi in materia di accreditamento;- la ricerca e la consulenza sui settori economici e sullo sviluppo locale, indagini di mercato e ricerche specifiche a carattere socioeconomico. La società potrà fornire servizi e prodotti nei settori dell'assistenza sociale, sanitaria e sociosanitaria, educazione, tutela dell'ambiente e dell'ecosistema, valorizzazione del patrimonio culturale, turismo sociale, ricerca ed erogazione di servizi culturali, servizi strumentali alle imprese sociali. La società potrà svolgere, oltre alle citate attività, tutte quelle attività comunque strumentali al raggiungimento dell'oggetto sociale, quali, a titolo esemplificativo, partecipare a programmi di finanziamento dell'unione europea, nazionali o internazionali, svolgere attività editoriale, mediante la pubblicazione, qualunque sia il supporto, di libri, riviste etc..., organizzare convegni, seminari ed altri eventi.

- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:**

Strumenti informatici, software, banche dati,

- **RISULTATI DELLA RICERCA:**

L'idea d'impresa No-NitTM, che ha partecipato al Premio per l'Innovazione StartCup Umbria 2015, classificandosi al secondo posto e alla fase finale del Premio Nazionale per l'Innovazione, Sassari 2015, classificandosi al sesto posto, ha rappresentato la base progettuale per l'attivazione dello Spin-Off accademico. L'idea imprenditoriale prevede un cluster di aziende nazionali operanti nell'ambito della trasformazione, della distribuzione e della vendita di prodotti a base di carne. L'industria di trasformazione si trova di fronte all'esigenza di soddisfare le richieste di consumatori sempre più attenti agli aspetti salutistici degli alimenti e che avvertono il ricorso agli additivi chimici come pericoloso per la salute. Attraverso i servizi offerti dallo Spin-Off NoNitTM, le aziende interessate hanno sviluppato nuovi processi produttivi con conseguenti vantaggi competitivi che

hanno consentito alle aziende stesse di ampliare e differenziare la propria offerta commerciale per accedere a nuovi settori del mercato di riferimento.

Il progetto iniziale da cui è derivata l'idea imprenditoriale ha avuto come obiettivo generale quello di supportare le micro imprese locali ad essere più rispondenti a una sempre maggiore domanda di mercato di prodotti alimentari sani e sicuri. Le aziende coinvolte, infatti, hanno rinnovato il processo produttivo al fine di ottenere salumeria di alta qualità senza e/o con ridotte concentrazioni di nitrati e nitriti. In particolare, gli obiettivi specifici del progetto raggiunto col progetto iStart 2014 sono stati i seguenti:

- disporre delle competenze necessarie alla progettazione e sviluppo di nuovi processi produttivi della salumeria di alta qualità interni alle aziende;
- sperimentazione dell'effetto che batteri lattici, da produzioni umbre, unitamente a specifiche condizioni di stagionatura, possono avere proprio sull'inibizione della crescita dei patogeni al fine di poter essere utilizzati come valida alternativa a nitriti e nitrati;
- la valorizzazione di produzioni regionali umbre, incrementando il valore aggiunto di una filiera legata al territorio;
- realizzazione di un prodotto finale commercializzabile. I salumi fermentati a basso pH oggi sono considerati dai consumatori più sicuri e sono spesso prodotti senza l'aggiunta di nitriti e nitrati, unendo un approccio etico ad una produzione tecnologica più sicura.
- Con la fase due, ossia il progetto iStart 2015 (NoBot: la formulazione NoNit e gli effetti su Cl. botulinum nelle produzioni di salumeria di qualità senza l'aggiunta di nitriti e nitrati) ci si è spinti oltre andando a valutare l'effetto della formulazione NoNit su produzioni contaminante intenzionalmente con stipiti di germi patogeni tra cui Cl. botulinum, sfruttando la collaborazione del laboratorio Nofima in Norvegia per dei passaggi non consentiti nei nostri laboratori.

Riassumendo si tratta di valutare i seguenti aspetti:

- Territorio di riferimento: sia locale, che nazionale e internazionale)
- periodo di riferimento: dal 2015 a oggi
- valore aggiunto per la platea di beneficiari, che deve essere stata il quanto più ampia e diversificata: industrie di produzione e lavorazione di carni, preparazioni di carne e prodotti a base di carne
- dimensione economica, sociale e culturale del settore di riferimento: le attività hanno avuto come obiettivo generale quello di supportare le micro imprese locali a essere più rispondenti ad una sempre maggiore domanda di mercato di prodotti alimentari sani e sicuri. Le aziende coinvolte, infatti, hanno rinnovato il processo produttivo ottenendo salumeria di alta qualità senza e/o con ridotte concentrazioni di nitrati e nitriti.

Scopus

EXPORT DATE:14 Dec 2020

Grispoldi, L., Karama, M., Hadjicharalambous, C., de Stefani, F., Ventura, G., Ceccarelli, M., Revoltella, M., Sechi, P., Crotti, C., D'Innocenzo, A., Couto-Contreras, G., Cenci-Goga, B.

Bovine lymph nodes as a source of Escherichia coli contamination of the meat (2020) International Journal of Food Microbiology, 331, art. no. 108715, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85086358402&doi=10.1016%2fj.ijfoodmicro.2020.108715&partnerID=40&md5=f31a10a621ce1251ca545201c9d5053a>

Berardi, A., Cenci-Goga, B., Grispoldi, L., Cossignani, L., Perinelli, D.R. Analysis of Commercial Hand Sanitisers amid CoViD-19: Are We Getting the Products that We Need?

(2020) *AAPS PharmSciTech*, 21 (7), art. no. 286, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85092618856&doi=10.1208%2fs12249-020-01818-6&partnerID=40&md5=30f9cfd5e0cd254b6e15f05305f05bb>

Guardone, L., Vitali, A., Fratini, F., Pardini, S., Goga, B.T.C., Nucera, D., Armani, A.

A retrospective study after 10 years (2010–2019) of meat inspection activity in a domestic swine abattoir in tuscany: The slaughterhouse as an epidemiological observatory

(2020) *Animals*, 10 (10), art. no. 1907, pp. 1–17.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85092725706&doi=10.3390%2fani10101907&partnerID=40&md5=86364ddf20c533430ed3570182ce5bbe>

Sebastianelli, M., Forte, C., Galarini, R., Gobbi, M., Pistidda, E., Moncada, C., Cannizzo, F.T., Pezzolato, M., Bozzetta, E., Cenci-Goga, B.T., Manuali, E.

LC-MS/MS analyses of bile and histological analyses of thymus as diagnostic tools to detect low dose dexamethasone illicit treatment in beef cattle at slaughterhouse

(2020) *Steroids*, 160, art. no. 108671, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85085331033&doi=10.1016%2fj.steroids.2020.108671&partnerID=40&md5=7d120702bdd8b8277be0a72ed741dc0b>

Karama, M., Kambuyi, K., Cenci-Goga, B.T., Malahlela, M., Jonker, A., He, C., Ombui, J., Tshuma, T., Etter, E., Kalake, A.

Occurrence and Antimicrobial Resistance Profiles of *Campylobacter jejuni*, *Campylobacter coli*, and *Campylobacter upsaliensis* in Beef Cattle on Cow-Calf Operations in South Africa

(2020) *Foodborne Pathogens and Disease*, 17 (7), pp. 440–446.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85088210733&doi=10.1089%2ffpd.2019.2703&partnerID=40&md5=1e40eedc07ad6bd1883f4301a32884d9>

Cenci-Goga, B.T., Sechi, P., Iulietto, M.F., Amirjalali, S., Barbera, S., Karama, M., Aly, S.S., Grispoldi, L.

Characterization and growth under different storage temperatures of ropy slime-producing *leuconostoc mesenteroides* isolated from cooked meat products

(2020) *Journal of Food Protection*, 83 (6), pp. 1043–1049.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85085264440&doi=10.4315%2fJFP-19-521&partnerID=40&md5=d1ba21005a9daf26a6bf362a681969cb>

Cenci-Goga, B.T., Karama, M., Hadjichralambous, C., Sechi, P., Grispoldi, L. Is EU regulation on the use of antioxidants in meat preparation and in meat products still cutting edge?

(2020) *European Food Research and Technology*, 246 (4), pp. 661–668.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85077556419&doi=10.1007%2fs00217-020-03433-y&partnerID=40&md5=712adb40ea271e53f88de51eaaaf625b>

Grispoldi, L., Giglietti, R., Traina, G., Cenci-Goga, B. How to Assess in vitro Probiotic Viability and the Correct Use of Neutralizing Agents

(2020) *Frontiers in Microbiology*, 11, art. no. 204, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85082671124&doi=10.3389%2ffmicb.2020.00204&partnerID=40&md5=8c1af041c83085563729b0846c71ca8f>

Cenci-Goga, B.T., Sechi, P., Karama, M., Ciavarella, R., Pipistrelli, M.V., Goretta, E., Elia, A.C., Gardi, T., Pallottini, M., Rossi, R., Selvaggi, R., Grispoli, L.

Cross-sectional study to identify risk factors associated with the occurrence of antimicrobial resistance genes in honey bees (*Apis mellifera*) in Umbria, Central Italy

(2020) *Environmental Science and Pollution Research*, 27 (9), pp. 9637-9645.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85077680083&doi=10.1007%2fs11356-020-07629-3&partnerID=40&md5=93c1d3526c09a42df5393838028009a2>

Goretta, E., Pallottini, M., Rossi, R., La Porta, G., Gardi, T., Cenci Goga, B.T., Elia, A.C., Galletti, M., Moroni, B., Petroselli, C., Selvaggi, R., Cappelletti, D.

Heavy metal bioaccumulation in honey bee matrix, an indicator to assess the contamination level in terrestrial environments

(2020) *Environmental Pollution*, 256, art. no. 113388, .

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85074473629&doi=10.1016%2fj.envpol.2019.113388&partnerID=40&md5=04ebca5b2eb43116a19e0dda7f4851db>

El-Ashram, S., Zhang, Y., Ji, Y., Salama, D., Mei, K., Zhili, L., Shujian, H., Zhang, H., Aboelhadid, S.M., Alajmi, R.A., Metwally, D.M., El-Khadragy, M.F., Hargis, B.M., Tellez-Isaias, G., Cenci-Goga, B.T., Karama, M., Marufu, M.C., Abouhajer, F., Ali Abdelhafez Hamady, G., El Wakil, A., Al Nasr, I., Suo, X.

A rapid and simple single-step method for the purification of *Toxoplasma gondii* tachyzoites and bradyzoites

(2020) *Veterinary Medicine and Science*, .

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85091409954&doi=10.1002%2fvms3.364&partnerID=40&md5=ed22d26a32820e3b88fbf901cb8eed8b>

Karama, M., Mainga, A.O., Cenci-Goga, B.T., Malahlela, M., El-Ashram, S., Kalake, A.

Molecular profiling and antimicrobial resistance of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O26, O45, O103, O121, O145 and O157 isolates from cattle on cow-calf operations in South Africa

(2019) *Scientific Reports*, 9 (1), art. no. 11930, .

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85070938796&doi=10.1038%2fs41598-019-47948-1&partnerID=40&md5=15086cef1fc512d8cb12f2e1240c80fc>

Moretta, I., Veronesi, F., Diaferia, M., Morganti, G., Giusepponi, V., Sechi, P., Ciampelli, A., Cenci-Goga, B.

Epidemiological survey on the occurrence of *Anaplasma phagocytophilum* infection in sheep reared in central Italy

(2019) *Small Ruminant Research*, 181, pp. 103-106.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85067180103&doi=10.1016%2fj.smallrumres.2019.06.001&partnerID=40&md5=d4811e80dald82e99594949ea64379cb>

Grispoli, L., Karama, M., Ianni, F., La Mantia, A., Pucciarini, L., Camaioni, E., Sardella, R., Sechi, P., Natalini, B., Cenci-Goga, B.T.

The relationship between *S. aureus* and branched-chain amino acids content in composite cow milk

(2019) *Animals*, 9 (11), art. no. 981, .

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85075279514&doi=10.3390%2fani9110981&partnerID=40&md5=0a917bdb9cd877d7f5c25a9fefabf9fc>

Hadjicharalambous, C., Grispoli, L., Goga, B.C.

Quantitative risk assessment of *Listeria monocytogenes* in a traditional RTE product

(2019) *EFSA Journal*, 17 (S2), art. no. e170906, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85073058300&doi=10.2903%2Fj.efsa.2019.e170906&partnerID=40&md5=1b8eeae5ad24eda71f5781adb15d572f>

Karama, M., Cenci-Goga, B.T., Malahlela, M., Smith, A.M., Keddy, K.H., El-Ashram, S., Kabiru, L.M., Kalake, A.

Virulence Characteristics and Antimicrobial Resistance Profiles of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* Isolates from Humans in South Africa: 2006-2013

(2019) *Toxins*, 11 (7), art. no. 424, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85076276226&doi=10.3390%2Ftoxins11070424&partnerID=40&md5=c5cf19ab482411b0c0d62bc6006f8570>

Grispoldi, L., Popescu, P.A., Karama, M., Gullo, V., Poerio, G., Borgogni, E., Torlai, P., Chianese, G., Fermani, A.G., Sechi, P., Cenci-Goga, B.
Study on the growth and enterotoxin production by *Staphylococcus aureus* in canned meat before retorting

(2019) *Toxins*, 11 (5), art. no. 291, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85066957392&doi=10.3390%2Ftoxins11050291&partnerID=40&md5=a52b12b09940cc49fa4134296958f789>

Grispoldi, L., Massetti, L., Sechi, P., Iulietto, M.F., Ceccarelli, M., Karama, M., Popescu, P.A., Pandolfi, F., Cenci-Goga, B.T.
Short communication: Characterization of enterotoxin-producing *Staphylococcus aureus* isolated from mastitic cows

(2019) *Journal of Dairy Science*, 102 (2), pp. 1059-1065.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85058939063&doi=10.3168%2Fjds.2018-15373&partnerID=40&md5=a95ce5c107cdf52b772eb6feb3be0c26>

Ianni, F., Sechi, P., La Mantia, A., Pucciarini, L., Camaioni, E., Goga, B.T.C., Sardella, R., Natalini, B.

The relationships between somatic cells and isoleucine, leucine and tyrosine content in cow milk

(2019) *Applied Sciences (Switzerland)*, 9 (2), art. no. 349, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85060271772&doi=10.3390%2Fapp9020349&partnerID=40&md5=9f4976275da4e57c8f649ab71326942c>

Karama, M., Cenci-Goga, B.T., Prosperi, A., Etter, E., El-Ashram, S., McCrindle, C., Ombui, J.N., Kalake, A.

Prevalence and risk factors associated with *Campylobacter* spp. occurrence in healthy dogs visiting four rural community veterinary clinics in South Africa
(2019) *Onderstepoort Journal of Veterinary Research*, 86 (1), art. no. a1673, .

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85067519730&doi=10.4102%2Fojvr.v86i1.1673&partnerID=40&md5=e3cea0183f42433c1b0767c9d51761f2>

Mainga, A.O., Cenci-Goga, B.T., Malahlela, M.N., Tshuma, T., Kalake, A., Karama, M.

Occurrence and characterization of seven major Shiga toxin-producing *Escherichia coli* serotypes from healthy cattle on cow-calf operations in South Africa

(2018) *Zoonoses and Public Health*, 65 (7), pp. 777-789.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85054463041&doi=10.1111%2Fzph.12491&partnerID=40&md5=78e61b879cdceb4f5ef43dba35dc420>

Goretti, E., Pallottini, M., Cenci Goga, B.T., Selvaggi, R., Petroselli, C., Vercillo, F., Cappelletti, D.

Mustelids as bioindicators of the environmental contamination by heavy metals (2018) *Ecological Indicators*, 94, pp. 320-327.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85049437509&doi=10.1016%2fj.ecolind.2018.07.004&partnerID=40&md5=2e24e5d0a341eb48611f3d25695b57f2>

Iulietto, M.F., Sechi, P., Cella, E., Grispoldi, L., Ceccarelli, M., Al Ani, A.R., Işıklar, B., Anil, H.M., Cenci-Goga, B.T.

Inhibition of *Listeria monocytogenes* by a formulation of selected dairy starter cultures and probiotics in an in vitro model

(2018) *Italian Journal of Animal Science*, 17 (4), pp. 845-850.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85046691077&doi=10.1080%2f1828051X.2018.1450099&partnerID=40&md5=dc71295f0d2aeaf8ecab87f254eb9a18>

Cenci-Goga, B.T., Karama, M., Sechi, P., Iulietto, M.F., Grispoldi, L., Selvaggini, R., Ceccarelli, M., Barbera, S.

Fate of selected pathogens in spiked «SALAME NOSTRANO» produced without added nitrates following the application of NONIT™ technology

(2018) *Meat Science*, 139, pp. 247-254.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042379599&doi=10.1016%2fj.meatsci.2018.02.002&partnerID=40&md5=336318a5501f7978a837f3e5ffb346ab>

Rossi, C., Serio, A., Chaves-López, C., Anniballi, F., Auricchio, B., Goffredo, E., Cenci-Goga, B.T., Lista, F., Fillo, S., Paparella, A.

Biofilm formation, pigment production and motility in *Pseudomonas* spp. isolated from the dairy industry

(2018) *Food Control*, 86, pp. 241-248.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85040578292&doi=10.1016%2fj.foodcont.2017.11.018&partnerID=40&md5=e5605112003f7d44c1e052f15840579c>

Principato, M.A., Cascone, S., Cenci Goga, B.T., Moretta, I., Principato, S. Alistag™, a new coating agent for aging cheese and hams

(2018) *Italian Journal of Food Safety*, 7 (2), art. no. 7043, pp. 76-78.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85051568572&doi=10.4081%2fijfs.2018.7043&partnerID=40&md5=c90732894ed6e62aa8a5f458290b65bd>

Iulietto, M.F., Sechi, P., Gaudenzi, C.M., Grispoldi, L., Ceccarelli, M., Barbera, S., Cenci-Goga, B.T.

Noise assessment in slaughterhouses by means of a smartphone app

(2018) *Italian Journal of Food Safety*, 7 (2), art. no. 7053, pp. 79-82.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85051565493&doi=10.4081%2fijfs.2018.7053&partnerID=40&md5=dbb2d1698da9f24939058da4132d1ae2>

Ceccarelli, M., Leprini, E., Sechi, P., Iulietto, M.F., Grispoldi, L., Goretti, E., Cenci-Goga, B.T.

Analysis of the causes of the seizure and destruction of carcasses and organs in a slaughterhouse in central Italy in the 2010-2016 period

(2018) *Italian Journal of Food Safety*, 7 (1), art. no. 6899, pp. 40-44.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85045304086&doi=10.4081%2fijfs.2018.6899&partnerID=40&md5=923beecb713d88dcade67e25579ddf4>

D'amico, P., Vitelli, N., Cenci Goga, B., Nucera, D., Pedonese, F., Guidi, A., Armani, A.

Meat from cattle slaughtered without stunning sold in the conventional market without appropriate labelling: A case study in Italy
(2017) *Meat Science*, 134, pp. 1-6.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85025095300&doi=10.1016%2Fj.meatsci.2017.07.011&partnerID=40&md5=9ed15e1eb463d1d9c767f4c27fc94a0c>

Oekwana, D.N., McCrindle, C.M.E., Oguttu, J.W., Grace, D., Cenci-Goga, B.T.
Assessment of Welfare Issues During Traditional Slaughter of Goats in Pretoria, South Africa

(2017) *Journal of Applied Animal Welfare Science*, 20 (1), pp. 34-41.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84981747731&doi=10.1080%2F10888705.2016.1217486&partnerID=40&md5=b5653a06d5a43dfdb03548126db79dd9>

Gori, E., Chang, T.F.M., Iseppi, L., Goga, B.C., Iulietto, M.F., Sechi, P., Lepellere, M.A.

The assessment of consumer sensitivity to animal welfare: An application of Rasch Model

(2017) *Rivista di Studi sulla Sostenibilita*, 2017 (1), pp. 107-127.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85034109610&doi=10.3280%2FRISS2017-001008&partnerID=40&md5=667ed9a7e7a61e17178de76ea4f1ce86>

Grispoldi, L., Bertero, F., Franceschini, S., Mastro Simone, F., Sechi, P., Iulietto, M.F., Ceccarelli, M., Cenci-Goga, B.T.

Prevalence and characterisation of shigatoxigenic *Escherichia coli* isolated from beef cattle fed with prebiotics

(2017) *Italian Journal of Food Safety*, 6 (4), art. no. 6958, pp. 185-189.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85039774280&doi=10.4081%2Fijfs.2017.6958&partnerID=40&md5=f98d4b9378d641c233cae8b55ac9eac7>

Rossitto, P.V., Collar, C., Payne, M., Cullor, J., Sullins, J., Di Renzo, L., Chang, T.F.M., Iseppi, L., Sechi, P., Iulietto, M.F., Cenci-Goga, B.T.

Use of screened dairy manure solids (SDMS) as composting amendment for carcass decomposition

(2017) *Italian Journal of Animal Science*, 16 (2), pp. 337-351.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85020458131&doi=10.1080%2F1828051X.2016.1277965&partnerID=40&md5=437f7243e3c066a0afd4b7e66d2bf1f7>

Leo, M.A., Cenci Goga, B.

Ascorbic acid use in meat preparations. Part II [Sull'uso dell'acido ascorbico nelle preparazioni di carni parte II]

(2016) *Industrie Alimentari*, 55 (574), pp. 3-8.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85040984822&partnerID=40&md5=1ff6998eb684cfb8d0f10beee7f5ed67>

Iulietto, M.F., Sechi, P., Borgogni, E., Goga, B.T.C.

Antibiotic susceptibility profiles of rosy slime-producing *Leuconostoc mesenteroides* isolated from cooked meat products

(2016) *Microbiology Research*, 7 (1), art. no. 6519, pp. 4-7.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85043557162&doi=10.4081%2Fmr.2016.6519&partnerID=40&md5=db89b55ae6e03516c402fb04195679ba>

Leo, M.A., Cenci Goga, B.

Ascorbic acid use in meat preparation. Part 1 [Sull'uso dell'acido ascorbico nelle preparazioni di carni Parte 1]

(2016) *Industrie Alimentari*, 55 (571), pp. 3-14.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85041898232&partnerID=40&md5=28b2e2a1d6f78899b39593ebc5f245a6>

- Novelli, S., Sechi, P., Mattei, S., Iulietto, M.F., Cenci, G.B.T.
Report on religious slaughter practices in Italy [Pratiche di macellazione religiosa in Italia]
(2016) *Veterinaria Italiana*, 52 (1), pp. 5-11.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84963994582&doi=10.12834%2fVetIt.189.920.1&partnerID=40&md5=1985bf34ec9b1cfb22377872a27eab26>
- Rossi, C., Chaves-López, C., Serio, A., Goffredo, E., Goga, B.C., Paparella, A.
Influence of incubation conditions on biofilm formation by *Pseudomonas fluorescens* isolated from dairy products and dairy manufacturing plants
(2016) *Italian Journal of Food Safety*, 5 (3), .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84987650374&doi=10.4081%2fijfs.2016.5793&partnerID=40&md5=6d69fc2c40dee8334dba077786bb6097>
- Cenci-Goga, B.T., Karama, M., Sechi, P., Iulietto, M.F., Novelli, S., Selvaggini, R., Barbera, S.
Effect of a novel starter culture and specific ripening conditions on microbiological characteristics of nitrate-free dry-cured pork sausages
(2016) *Italian Journal of Animal Science*, 15 (3), pp. 358-374.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85033401063&doi=10.1080%2f1828051X.2016.1204633&partnerID=40&md5=b179584dc1900ba448ce5f28a145d775>
- Marenzoni, M.L., Morganti, G., Moretta, I., Crotti, S., Agnetti, F., Moretti, A., Pitzurra, L., Casagrande Proietti, P., Sechi, P., Cenci-Goga, B., Franciosini, M.P.
Microbiological and parasitological survey of zoonotic agents in apparently healthy feral pigeons
(2016) *Polish Journal of Veterinary Sciences*, 19 (2), pp. 309-315.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84981276345&doi=10.1515%2fpjvs-2016-0038&partnerID=40&md5=7b62d80c7b6111d8310461c153e51dca>

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Consulenza aziende agro alimentari, progettazione, progetti europei, PSR

L'impresa ha raggiunto l'obiettivo di fornire una valida alternativa a nitriti e nitrati, garantendo al contempo la sicurezza microbiologica e chimica dei prodotti a base di carne. Il progetto ha consentito anche la valorizzazione di produzioni regionali umbre, incrementando il valore aggiunto di una filiera legata al territorio, coinvolgendo aziende regionali di allevamento di suini, aziende umbre di trasformazione di prodotti a base di carne e imprese di distribuzione di prodotti alimentari. Al giorno d'oggi non esiste un prodotto di salumeria completamente privo di nitriti e nitrati in quanto necessari ad inibire la crescita di batteri patogeni. I limiti consentiti delle leggi vigenti si aggirano intorno a 100-150 mg/Kg con variazioni in base al tipo di carne e in base al tipo di trattamento. Ad oggi risulta necessaria l'aggiunta di questi additivi non solo per garantire la sicurezza microbiologica del prodotto ma anche per mantenere il colore rosso delle carni. Il gruppo lavora insieme da più di quattro anni, abbiamo partecipato a molti progetti regionali, nazionali ed internazionali con entusiasmo e collaborazione, sapendo scegliere attentamente il ruolo più adatto a ognuno al fine di poter sfruttare al massimo le capacità dei singoli. Siamo tutti Medici Veterinari e svolgiamo le nostre attività nel laboratorio di Ispezione degli alimenti di origine animale del Dipartimento di Medicina Veterinaria. Abbiamo creduto in questo progetto e nella sua realizzazione. Il progetto ha integrato le conoscenze scientifiche e tecnologiche dell'Università degli studi di Perugia con le capacità di diffusione dell'informazione e di elaborazione della conoscenza fornite da validi consulenti in Umbria e fuori regione. Il mercato di riferimento è molto vasto, offriamo un prodotto che è considerato un ingrediente aggiuntivo e sostitutivo ai nitriti, nell'impasto di salsicce o di qualsiasi salume in grado di rispettare i criteri di igiene e sicurezza per la salute dell'uomo. Nella nostra idea di impresa abbiamo utilizzato la nostra formulazione anche nel mondo dei prodotti lattiero caseari. Il trend del mercato di riferimento è al momento favorevole alla nostra idea essendo coerente con il crescente desiderio del consumatore finale di avere sul proprio piatto sempre più prodotti naturali, biologici e che rispettino il benessere degli animali. Sono temi molto sentiti anche in Commissione Europea basti considerare tutti i nuovi regolamenti varati in favore di queste tematiche. Le nostre prospettive future sono quelle di poter aggiungere questa tecnologia al maggior numero di alimenti, di origine animale e non. Il piano operativo ha previsto una costante fase di ricerca ed elaborazione dati nei laboratori di microbiologia della sezione di Ispezione degli alimenti del Dipartimento di Medicina Veterinaria di Perugia. I risultati ottenuti fino ad oggi sono stati sorprendenti, le molteplici analisi microbiologiche hanno dimostrato che i batteri lattici da noi studiati e selezionati sono in grado di inibire completamente la crescita di agenti patogeni in salsicce e salami stagionati completamente al naturale senza aggiunta di nitriti e nitrati. Con questa prospettiva le nostre ambizioni sono molto alte, possiamo credere che sempre più industrie dalle più piccole alle più grandi, desiderino ricorrere alla nostra formulazione da sostituire ai nitriti i quali al giorno d'oggi costano all'incirca 100 euro al Kg. Noi proponiamo un prodotto economicamente concorrenziale e soprattutto naturale.

ALTRE INFORMAZIONI:

- PROGETTI INTERNAZIONALI:

-) Preparation of best practices on the protection of animals at the time of killing - "Preparation of best practices on the protection of animals at the time of killing", on behalf of the European Commission (DG SANTE). Anni 2017 e 2018.

<https://op.europa.eu/sl/publication-detail/-/publication/ea4ef3e9-cda5-11e7-a5d5-01aa75ed71a1/language-en/format-PDF/source-50426070>

-) Progetto i-start Innovazione – supporto tecnico animazione e ricerca e tecnologie – Regione Umbria – Umbria innovazione, Sviluppumbria: «NoNit – Produzioni di salumeria di qualità senza nitrati e nitriti – protocollo n. 28. Anni 2014 e 2015.

-) I-Start - Umbria innovazione, Sviluppumbria Programma di animazione per lo sviluppo di progetti di innovazione rivolti a cluster di imprese - AZIONE 1: Progetti di innovazione per cluster di PMI - AZIONE 2: Progetti di innovazione per cluster di imprese artigiane Titolo Progetto: NoBot: la formulazione NoNit e gli effetti su Cl. botulinum nelle produzioni di salumeria di qualità senza l'aggiunta di nitriti e nitrati N. progetto: 58. Anni 2015 e 2016.

- PROGETTI NAZIONALI:

Applicazione di nuovi paradigmi per la macellazione etica sulla produzione di carni di qualità - in collaborazione con spinoff unipg Nonit srl - Regione Umbria PSR 2014-2020 mis. 16.2.2 – Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie realizzato da altri partenariati diversi dai Gruppi Operativi e dalle Reti o Poli di nuova costituzione PSR 2014-2020 mis. 16.2.2

-

- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI

CONTRATTI SOTTOSCRITTI:

Bolton alimentari (Simmenthal) anni 2018, 2019 e 2020: Valutazione riduzione – eliminazione nitriti da conserve di carne. Euro 15.000/anno

- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E

INTERNAZIONALI

Ribmins: COST Action CA18105 Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance – RIBMINS. The aim of the RIBMINS network is to combine and strengthen Europe-wide research efforts on modern meat safety control systems.

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

Produzione e commercializzazione alimenti, progettazione, progetti di ricerca

PRINCIPALI CLIENTI:

Bolton alimentari, Cooperativa macellatori Perugia, produttori locali e nazionali

RASSEGNA STAMPA E INTERVISTE

Elenco non esaustivo (ulteriori info: <https://www.lanazione.it/umbria/cronaca/carne-umbria-medicina-1.1434131>)

<https://www.lanazione.it/umbria/cronaca/carne-umbria-medicina-1.1434131>

<https://www.controcampus.it/2015/10/carne-rossa-cancerogena-qual-quanta-mangiarne-unipg/>

<http://www.umbrialeft.it/notizie/università-plasfer-nonit-e-carsh-vincono-start-cup-umbria-2014>

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=19&ved=2ahUKEwjElee7iejoAhWMzaQKHxewCLOQFjASegQIAxAB&url=https%3A%2F%2Fcasca.fondazionetriulza.org%2Fdocument%2F3493%2F&usq=A0vVaw0yhA6zPMO YCe7-ZsDShXg>

<http://www.umbria24.it/attualita/carni-rosse-e-trasformate-luniversita-di-perugia-consumo-giornaliero-non-e-causa-di-malattia>

<http://www.perugiatoday.it/cronaca/allarme-carni-rosse-parere-esperto-universita-perugia.html>

<https://vimeo.com/146556781>

<https://corrieredellumbria.corr.it/news/attualita/1510244/umbria-perugia-universita-esperto-alimentare-sicurezza-coronavirus--salmonella-oms--beniamino-censi-goga-.html>