

CURRICULUM PROF.SSA GRASSI MARIA AUSILIA

La Dott.ssa Maria Ausilia Grassi ricercatore universitario dal 1995 è, dal 2006, Professore Associato non confermato presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, SSD Vet04 . Autrice di 50 pubblicazioni, si occupa di igiene e microbiologia degli alimenti e più precisamente di agenti patogeni di origine microbica in materie prime e prodotti derivati con particolare attenzione allo studio del ruolo, presenza e significato dei patogeni “emergenti”. Ha approfondito gli aspetti applicativi del sistema Haccp nella filiera alimentare, e si occupa delle problematiche sanitarie relative alla ristorazione collettiva. Svolge attività didattiche tenendo lezioni di microbiologia degli alimenti di o.a. ai seguenti corsi di studio: Corso di Laurea specialistica in Medicina Veterinaria CIP Medicina Preventiva; Corso di laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Zootecniche; Corso di Laurea per Tecnici della Prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro; Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti; Scuola di Specializzazione in Sanità Animale.

ELENCO PUBBLICAZIONI

1. Rodriguez-Jerez J.J., Grassi M.A., Civera T. – A modification of Lerke enzymic test for Histamine quantification. J.Food. Prot.1994, 57 ,11, 1019-1021.
2. Amerio G.P., Grassi M.A., Civera T., Parisi E. – Flora lattica del salmone confezionato sottovuoto. Ind. Alim. 1995, 34, 367-373.
3. Civera T., Grassi M.A., Parisi E., Giaccone V., Negro M. - Effetto dell'acido lattico sulla conservabilità di trippe bovine. Studi preliminari. Ingegneria Alimentare - Le conserve Animali 1996, 12 (5), 34 -38.
4. Rebufatti P., Grassi M.A., Julini M., Parisi E., Nervi G.C., Cava P.L. - Controllo della flora microbica in cervelli di pecore destinati ad uso alimentare umano. Ind. Alim. 1996, 35, 951 - 953.
5. Parisi E., Grassi M.A. - Problemi microbiologici dei prodotti di nuova preparazione. Atti VI Convegno Nazionale A.I.V.I., Tirrenia (PI) 24 - 25 maggio 1996, 24 - 36.
6. Parisi E., Grassi M.A. - Emerging pathogens transmitted by fish and fish products. Atti Convegno "Quality of fish and fish products", Barcellona (Spain), 7 - 11 october 1996, 1- 22.
7. Rebufatti P., Grassi M.A., Parisi E., - Sezionamento avicolo: monitoraggio di alcuni indicatori in funzione di un piano di autocontrollo. Ingegneria Alimentare 1997, 5, 25 – 29.
8. Grassi M. A., Parisi E. - Esperienza di autocontrollo in un laboratorio di prodotti carnei: considerazioni tecniche. Atti VII Convegno Nazionale A.I.V.I., Como 30 - 31 maggio - 1 giugno 1997, 195 - 199.
9. Grassi M.A., Civera T., Parisi E. - Monitoraggio di flore microbiche in molluschi cefalopodi congelati di importazione. Atti LI Convegno Nazionale S.I.S.Vet. Bologna (BO), 17 - 20 settembre 1997, 757 - 758.
10. Civera T., Grassi M.A., Parisi E. - Esperienze di un anno di autocontrollo in un mercato ittico. Atti LI Convegno Nazionale S.I.S.Vet. Bologna (BO), 17 - 20 settembre 1997, 777 – 778.
11. Ventura C., Civera T., Grassi M.A. - *Aeromonas* e alimenti: rischi sanitari e modalità di controllo. Ind. Alim.1998, 37, 1 - 10.
12. Grassi M.A., Poglio A., Bottero M.T., Turi R.M. - Valutazione dei parametri microbiologici nella nuova ristorazione collettiva: fast-food. VIII Convegno Nazionale A.I.V.I. Sorrento (NA), 23 -24 -25 ottobre 1998, 271 - 275.
13. Bottero M.T., Civera T., Grassi M.A., Turi R.M. – Identificazione di specie mediante Polymerase Chain Reaction in prodotti carnei sterilizzati. Atti LII Convegno S.I.S.Vet., Silvi Marina (TE) 17 – 19 settembre 1998, 395 – 396.
14. Civera T., Grassi M.A., Pattono D. Caratteristiche chimiche e microbiologiche di molluschi cefalopodi nel corso della conservazione. Ind. Alim.1999, 38, 933-937

15. Grassi M.A., Civera T., Bottero M.T., Turi R.M. - Valutazione delle caratteristiche di preparazioni di pollo congelate e pronte al consumo. Atti LIII Convegno Nazionale S.I.S.Vet. Montecatini Terme (PT), 16 - 18 settembre 1999, 343 – 344.
16. Civera T., Grassi M.A., Bottero M.T., Ventura C. - Caratteristiche igienico-sanitarie di preparazioni di pesce congelate pronte al consumo. Atti LIII Convegno Nazionale S.I.S.Vet. Montecatini Terme (PT), 16 - 18 settembre 1999, 349 – 350.
17. Pellegrini S., Raschio C., Grassi M.A., Pattono D. – Caratteristiche microbiologiche della “robiola di Roccaverano” alla luce del DPR 54/97. Atti IX Convegno Nazionale A.I.V.I. Colle Val D’Elsa 5-6-7 novembre 1999, 118-122
18. Pattono D., Bottero M.T., Civera T., Grassi M.A., Turi R.M. - Presenza di amine biogene nei formaggi fusi e grattugiati. Ind. Alim. 2000, 39, 1403 –1410.
19. Grassi M.A., Civera T., Turi R.M. - Confronto fra tecniche di prelievo non distruttive per la valutazione della qualità igienica di carcasse equine. Atti LIV Convegno Nazionale S.I.S.Vet. Riva del Garda (TN), 28 - 30 settembre 2000, 333 – 334.
20. Grassi M.A., Bottero M.T., Pattono D. - Valutazione della contaminazione dell’aria in rapporto alla tipologia dell’industria alimentare. Atti X Convegno Nazionale A.I.V.I., Marsala, 12-14 ottobre 2000, 115 – 119.
21. Civera T., Grassi M.A., Griglio B., Forte P. – Individuazione di standards di produzione in un impianto di macellazione e sezionamento suino. Atti X Convegno Nazionale A.I.V.I., Marsala, 12-14 ottobre 2000, 121 – 125.
22. Gilli P., Civera T., Grassi M.A., Rovarey E. – Il boudin della valle d’Aosta: individuazione di standard microbiologici in preparazioni gastronomiche tipiche a base di sangue. Atti XXXVI Simposio Internazionale di Zootecnia Portonovo (AN) 27 aprile 2001, 87 – 92.
23. Grassi M.A., Civera T., Turi R.M. - Isolamento di *Aeromonas* spp. citotossici da matrici alimentari. Atti LV Convegno Nazionale S.I.S.Vet. Rimini, 20 - 22 settembre 2001, 335 – 336
24. Civera T., Grassi M.A., Bottero M.T., Pattono D.- Caratteristiche igienico-sanitarie di caseifici artigianali in Piemonte. Atti LV Convegno Nazionale S.I.S.Vet. Rimini, 20 - 22 settembre 2001, 361 – 362.
25. Desiato R., Grassi M.A., Civera T. - Valutazione della contaminazione dell’aria in macelli cunicoli. Atti XI Convegno Nazionale A.I.V.I., Alghero, 5 -7 settembre 2001, in corso di stampa.
26. Razzini P., Grassi M.A., Pattono D., Turi R.M. – Valutazione delle caratteristiche microbiologiche di formaggi grattugiati. Atti XI Convegno Nazionale A.I.V.I., Alghero, 5 -7 settembre 2001, in corso di stampa.
27. Pattono D., Grassi M.A., Civera T., Turi R.M. – Profilo compositivo della “Robiola di Roccaverano” a carattere artigianale. Ind. Alim. 2001 XL, 1351 – 1355.
28. Grassi M.A., Bavetta S., Pattono D., Civera T. - Isolamento di *Aeromonas* spp. nell’industria alimentare e valutazione della citotossicità. Ind. Alim. 2002, 41, 540 – 544.

29. Pattono D., Turi R.M., Grassi M.A. - Determinazione del contenuto di amine biogene in un formaggio a 30 giorni di maturazione: studio di alcuni fattori di variazione. Atti XII Convegno Nazionale A.I.V.I., Cison di Valmarino (TV), 13 -14 settembre 2002, 121 – 125.
30. Grassi M.A., Pattono D., Civera T. - Considerazioni sull'igiene della macellazione dei conigli. Atti LVI Convegno Nazionale S.I.S.Vet. Giardini Naxos (ME), 26 - 28 settembre 2002, 365 – 366.
31. Pattono D., Bottero M.T., Civera T., Grassi M.A., Turi R.M. – Frazioni azotate e amine biogene nel formaggio. Influenza di alcune variabili introdotte nel processo di caseificazione. Ind. Alim. XLI 2002, 1186 – 1190.
32. Grassi M.A., Civera T., Pattono D., Turi R.M. - Caratteristiche microbiologiche della robiola di Roccaverano. Ind Alim. 2002, 1321 – 1327.
33. Andruetto S., Decastelli L., Pivetta E., Gallina S., Grassi M.A. – Conoscenze alimentari e igiene degli alimenti: indagine nelle scuole medie inferiori. Atti 6° Convegno Internazionale “Malattie Infettive nell’Arco Alpino” Siusi allo Sciliar (BZ) ,20-22 marzo 2003, 99-100.
34. Andruetto S., Decastelli L., Pivetta E., Gallina S., Grassi M.A. - Rischi si, però percepiti. Ristorazione collettiva 2003, 51 – 59.
35. Grassi M.A., Cravero M., Civera T. - Valutazione della sicurezza di produzioni casearie d'alpeggio. Atti XIII Convegno Nazionale A.I.V.I., Montesilvano (PE), 6 -7 - 8 giugno 2003, 263 – 267.
36. Pattono D., Sferra C., Grassi M.A., Bottero M.T., Civera T. - Caratterizzazione di ceppi di Enterobatteriacee: capacità di produrre amine biogene. Atti LVII Convegno Nazionale S.I.S.Vet. Ischia (NA), 25 - 27 settembre 2003, 369 – 370.
37. Grassi M.A., Civera T., Turi R.M. – Isolation of cytotoxic *Aeromonas* spp. from food. Vet. Res. Communications 2003, 27 , 305 – 306.
38. Decastelli L., Martorana M., Desiato R., Grassi M.A., Dalmaso A., Civera T. – Caratteristiche igienico-sanitarie di formaggi prodotti sul territorio piemontese. Atti III Workshop nazionale Enter-net Italia. Sistema di sorveglianza delle infezioni enteriche Roma 6-7 novembre 2003.
39. Bianchi D.M., Pattono D., Grassi M.A., Civera T. – Indagine sull'impiego di farmaci nell'allevamento cunicolo piemontese e valutazione dei residui nelle carni. Ingegneria. Alimentare 2003, 6 , 7- 10.
40. Grassi M.A., Dalmaso A., Cerruti Sola S., Dondo A., Grattarola C., Andruetto S. – Indagine sulla presenza di *Campylobacter* spp. nella filiera produttiva avicola. Atti XIV Convegno Nazionale A.I.V.I., Santuario di Vicoforte (CN), 4 -5 - 6 giugno 2004, 351 – 356.
41. Bertolini S., Grassi M.A., Nucera D. – Sicurezza alimentare e ristorazione collettiva: Indagine sul livello di conoscenza dei consumatori sull'igiene alimentare. Atti XIV Convegno Nazionale A.I.V.I., Santuario di Vicoforte (CN), 4 -5 - 6 giugno 2004, 415 – 420.
42. Civera T., Bottero M.T., Lomonaco S., Grassi M.A., Decastelli L. – Caratterizzazione di *Listeria monocytogenes*: confronto tra due metodiche biomolecolari – Amplified Fragment Length

Polymorphism (AFLP) e Pulsed Field Gel Electrophoresis (PFGE) – I° Forum interlaboratorio sulla *Listeria monocytogenes* – Roma 11- 12 ottobre 2004

43. Grassi M.A., Dalmaso A., Daziano M.R., Decastelli L. – Indagine sulla presenza di *Campylobacter* spp. nella filiera avicola. IV Workshop nazionale Enter-net Italia Sistema di sorveglianza delle infezioni enteriche. Istituto Superiore di Sanità Roma, 25-26 novembre 2004,

44. Pattono D., Grassi M.A., Civera T. – Ulteriori acquisizioni sulla caratterizzazione delle carni bovine “biologiche”. 2005 *Industrie Alimentari* XLIV , 444,129-132.

45. Bregoli M., Debiasi K., Coba M., Grassi M.A., La Neve F., Pasolli C. – *Yersinia enterocolitica* in free-ranging alpine wildlife in north-eastern Italy. 2005 XXVII Congress of the International Union of Game Biologists, Hannover (Germany) 28 Agosto – 3 Settembre.

46. Grassi M.A., Griglio B., Pistone V., Nucera D. - Indagine sulle caratteristiche igienico sanitarie delle carni vendute al dettaglio in relazione alle differenti tipologie commerciali. Atti XVII Convegno Nazionale A.I.V.I., Cesenatico, 14 - 16 giugno 2007, 153 – 157.

47. Grassi M.A., Lomonaco S., Civera T. - Ricerca di *Listeria monocytogenes* in prodotti a base di carne suina: confronto fra ISO 11290-2 e MPN. Atti XVII Convegno Nazionale A.I.V.I., Cesenatico, 14 - 16 giugno 2007, 182 – 157.

48 Grassi M.A., Nucera D., Pistone V., Musella C., Griglio B. – Indagine sulla sicurezza delle carni vendute al dettaglio in relazione alle diverse tipologie di vendita. *L’igiene Moderna* (in corso di stampa).

49. Grassi M.A., Osella E., Civera T., Bosca R., Golzio F., Rosignoli M. – Controlli Igienico - Sanitari In Impianti Adibiti Alla Ristorazione Collettiva. *Ind. Alim.* XLVII (2008) maggio, 1-8.

50. Grassi M.A., Pistone V., Chiesa F., Civera T. - Prodotti Di Gastronomia Pronti Al Consumo E Rischio *Listeria monocytogenes*. XVII Convegno Nazionale A.I.V.I., Sabaudia, 11 - 13 giugno 2008 (in corso di stampa).