**U N I V E R S I T À D EGLI S TUD I D E L L A B A SILIC A T A**



**SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI**

**Annamaria PERNA**

***Ricercatore***

**SSD AGR/19 ‘Zootecnica speciale’**

**Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali**

***Università degli Studi della Basilicata***

**V.le dell’Ateneo lucano, 10 85100 POTENZA**

**CURRICULUM**

# Potenza 10/01/2020

Campus di Macchia Romana – V.le dell’Ateneo Lucano n. 10 - 85100 POTENZA Tel. + 39 0971/205606 – 205446 – 205515 – 205607 – Fax + 39 0971/205378

E-mail: [safe.direttore@unibas.it](mailto:safe.direttore@unibas.it) – [safe.segreteria@unibas.it](mailto:safe.segreteria@unibas.it) P.I.: 00948960760 - C.F.: 96003410766

**U N I V E R S I T À D EGLI S TUD I D E L L A B A SILIC A T A**



**SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Docente | Ruolo / curriculum | Sintesi profilo professionale |
| PERNA ANNAMARIA | * Ricercatore confermato (SSD AGR/19 Zootecnica Speciale) * In servizio come Ricercatore dal 1995 c/o Facoltà di Agraria – UNIBAS * Abilitato ASN seconda fascia nel settore AGR/19 – Zootecnia Speciale - Scienze e Tecnologie Animali.   Insegnamenti di cui è titolare:   * Valutazione dei prodotti di origine animale * Laboratorio di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale | Temi di ricerca:   * Caratterizzazione qualitativa dei mieli del sud Italia. * Caratterizzazione quanti-qualitativa di latte e carne dei tipi genetici autoctoni. * Definizione dell’aplotipo lattoproteico bovino e ovicaprino e valutazione qualitativa del latte e derivati. * Efficienza produttiva in caprini e ovini autoctoni. * Effetto di alcuni fattori ambientali sul profilo metabolico ed ormonale in alcune specie di interesse zootecnico. * Recupero e Valorizzazione delle produzioni –latte e carne di tipi genetici autoctoni in via di estinzione. * Studio delle componenti nutraceutice dei prodotti di origine animale. * Valutazione dell’efficienza produttiva in allevamenti zootecnici ecocompatibili   Autore di oltre 130 articoli pubblicati su riviste italiane e ed internazionali e contributi editi su atti di convegni nazionali ed internazionali.  Membro dell'editorial board di 1 rivista internazionale e revisore esterno di numerose riviste internazionali del settore.  Membro di :  ASPA –Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali  Fe.Me.S.P.Rum.- Federazione Mediterranea Sanità e Produzione Ruminanti);  - S.I.P.A.O.C. (Società Italiana di Patologia e d’Allevamento degli Ovini e dei Caprini);  - S.I.B. (Società Italiana di Buiatria). |

Campus di Macchia Romana – V.le dell’Ateneo Lucano n. 10 - 85100 POTENZA Tel. + 39 0971/205606 – 205446 – 205515 – 205607 – Fax + 39 0971/205378

E-mail: [safe.direttore@unibas.it](mailto:safe.direttore@unibas.it) – [safe.segreteria@unibas.it](mailto:safe.segreteria@unibas.it) P.I.: 00948960760 - C.F.: 96003410766

**U N I V E R S I T À D EGLI S TUD I D E L L A B A SILIC A T A**



**SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI**

**ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE PRODOTTE NEGLI ULTIMI 10 ANNI**

1. **PERNA A**., INTAGLIETTA I., SIMONETTI A., GAMBACORTA E. (2010). Attività antiossidante dei mieli prodotti in diverse zone del Mezzogiorno continentale. *Atti VIII Conv. AISSA*. “Produzione di alimenti, superamento della povertà e tutela dell'ambiente: ruolo delle Scienze Agrarie”. Udine; Fac. Agraria – Univ. Udine.
2. GAMBACORTA E., INTAGLIETTA I., SIMONETTI A**., PERNA A**. (2010). Utilizzazione razionale della biomassa pabulare in aree interne della Basilicata e gestione sostenibile del territorio. *Atti VIII Conv. AISSA.* “Produzione di alimenti, superamento della povertà e tutela dell'ambiente: ruolo delle Scienze Agrarie”. Udine; Fac. Agraria – Univ. Udine.
3. FUSELLI, S. R., VELIS, G., EGUARAS, M., INTAGLIETTA, I., SIMONETTI, A., GAMBACORTA, E., **PERNA, A**. (2011). Plants essential oils as potential control of american foulbrood diseaese. *42° International Apicultural Congress* - APIMONDIA 2011. 21-25 September. Buones Aires – Argentina
4. **PERNA, A.,** INTAGLIETTA, I., SIMONETTI, A., FUSELLI, S. R., VELIS, G., EGUARAS, M., GAMBACORTA, E. (2011). Characterization of the phenolic profiles and antioxidant power of honey from southern italy of different botanical origin. *42° International Apicultural Congress* - APIMONDIA 2011. 21-25 September. Buones Aires – Argentina
5. MEDICI, S., MARIOLI, J., SARLO, G., **PERNA, A**., GAMBACORTA, E., INTAGLIETTA, I., SIMONETTI, A., VELIS, G., EGUARAS, M. (2011). Determination of acaricide residues in beeswax. *4th International Conference on MEDICAL GEOLOGY - GEOMED 2011*. 20-25 September. Bari – Italy
6. **PERNA, A**., INTAGLIETTA, I., SIMONETTI, A., MEDICI, S., MARIOLI, J., SARLO, G., VELIS, G., EGUARAS, M., GAMBACORTA, E. (2011). Contamination of environment of heavy metals: honey as sensitive indicator. *4th International Conference on MEDICAL GEOLOGY - GEOMED 2011*. 20-25 September. Bari – Italy.

**U N I V E R S I T À D EGLI S TUD I D E L L A B A SILIC A T A**



**SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI**

1. ROSSANO R., LAROCCA M., POLITO T., **PERNA A**., PADULA M. C., MARTELLI G., RICCIO P. (2012). What Are the Proteolytic Enzymes of Honey and What They Do Tell Us? A Fingerprint Analysis by 2-D Zymography of Unifloral Honeys. *PLoS ONE,* 7(11): e49164.
2. **PERNA A.**, SIMONETTI A., INTAGLIETTA I., SOFO A. & GAMBACORTA E. (2012). Metal content of southern Italy honey of different botanical origins and its correlation with polyphenol content and antioxidant activity. *International Journal of Food Science and Technology,* 47, 1909–1917.
3. **PERNA A.**, INTAGLIETTA I., GAMBACORTA E. (2012). Attività antiossidante di yogurt ottenuti da Bruna e Frisona: andamento in funzione dell’aplotipo. *Scienza e Tecnica Lattiero Casearia*, 63(1), 53-65.
4. **PERNA A.**, SIMONETTI A., COSENTINO C., GAMBACORTA E. (2012). Caciocavallo di Bruna e Frisona: andamento della proteolisi nel corso della maturazione. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia,* 63, 201- 215.
5. **PERNA A.,** SIMONETTI A., INTAGLIETTA I., GAMBACORTA E. (2013). Antioxidant properties, polyphenol content and colorimetric characteristics of different floral origin honeys from different areas of southern Italy. *Journal of Life Sciences*, 7:428-436
6. **PERNA A.,** INTAGLIETTA I., SIMONETTI A., GAMBACORTA E. (2013). Effect of genetic type and casein aplotype on antioxidant activity of yogurt during storage. *Journal of Dairy Science*, 96:3435-3441.
7. **PERNA A.,** INTAGLIETTA I., SIMONETTI A., GAMBACORTA E. (2013). A comparative study on phenolic profile, vitamin C content and antioxidant activity of Italian honeys of different botanical origin. *International Journal of Food Science and Technology*, 48:1899-1908.
8. **PERNA A**., INTAGLIETTA I., SIMONETTI A., GAMBACORTA E. (2014). Metals in Honeys from Different Areas of Southern Italy. *Bull Environ Contam Toxicol*, 92:253–258.

**U N I V E R S I T À D EGLI S TUD I D E L L A B A SILIC A T A**



**SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI**

1. **PERNA A**., SIMONETTI A., INTAGLIETTA I., GAMBACORTA E. (2014). Effects of genetic type, stage of lactation, and ripening time on Caciocavallo cheese proteolysis. *Journal of Dairy Science*, 97(4):1909- 1917
2. GAMBACORTA E., SIMONETTI A., GARRISI N., INTAGLIETTA I., **PERNA A**. (2014). Antioxidant properties and phenolic content of Sulla (Hedysarum spp.) honeys from Southern Italy". *International Journal of Food Science and Technology,* 49, 2260-2268.
3. **PERNA A.,** INTAGLIETTA I., SIMONETTI A., GAMBACORTA E. (2014). Antioxidant activity of yogurt made from milk characterized by different casein haplotypes and fortified with chestnut and sulla honeys. *Journal of Dairy Science,* 97 (11): 6662-6670.
4. **PERNA A.,** INTAGLIETTA I., SIMONETTI A., CALBI P and GAMBACORTA E. (2014). Effect of geographical provenance on the physic-chemical, antioxidant characteristics and sensory evaluation of Chestnut Honeys physic-chemical, antioxidant characteristics and sensory evaluation of Chestnut Honeys. *Int J Food Nutr Sci.*3 (6): 86-96.
5. **PERNA A.,** SIMONETTI A., INTAGLIETTA I., GAMBACORTA E. (2015). Quality and sensory characteristics of Culatello dry cured product obtained from the Italian autochthonous pig Suino Nero Lucano and from a modern crossbred pig. *Animal Production Science*, 55, 1192-1199.
6. **PERNA A.,** SIMONETTI A., INTAGLIETTA I., GAMBACORTA E. (2015). Fatty acids composition, cholesterol and vitamin E contents of Longissimus dorsi and Semitendinosus muscles of Suino Nero Lucano pigs slaughtered at two different weights. *Animal Production Science*, 55, 1037-1043.
7. **PERNA A.,** INTAGLIETTA I., SIMONETTI A. and GAMBACORTA E. (2015). Effect of genetic type on antioxidant activity of Caciocavallo cheese during ripening. *Journal of Dairy Science,*98 (6): 3690-3694.
8. **PERNA A.,** INTAGLIETTA I., SIMONETTI A. and GAMBACORTA E. (2015). Donkey Milk for Manifacture of Novel Functional Fermented Beverages. *J Food Sci*. DOI: 10.1111/1750-3841.12862.

**U N I V E R S I T À D EGLI S TUD I D E L L A B A SILIC A T A**



**SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI**

1. SIMONETTI A., GAMBACORTA E. and **PERNA A.** (2016). Antioxidative and antihypertensive activities of pig meat before and after cooking and in vitro gastrointestinal digestion: Comparison between Italian autochthonous pig Suino Nero Lucano and a modern crossbred pig. *Food Chemistry*, 212, 590-595.
2. **PERNA A.**, SIMONETTI A**.** and GAMBACORTA E. (2016). Short communication: Effect of casein haplotype on angiotensin-converting enzyme inhibitory and antioxidant capacities of milk casein from Italian Holstein cows before and following in vitro digestion with gastrointestinal enzymes. *Journal of Dairy Science*, doi.org/10.3168/jds.2016-11035.
3. SIMONETTI A**.,** BERARDI S., **PERNA A.** and GAMBACORTA E. Variabilità tra Suino Nero Lucano (SNL) e suino ibrido commerciale (SC) per i contenuti nutrizionali e nutraceutici della carne. *11° Convegno Nazionale sulla Biodiversità*. Matera 9 e 10 Giugno 2016
4. **PERNA A.**, INTAGLIETTA I., GAMBACORTA E. and SIMONETTI A. (2016). The influence of casein haplotype on quality, coagulation, and yield traits of milk from Italian Holstein cows. *Journal of Dairy Science*, 99, 3288-3294.
5. **PERNA A.**, INTAGLIETTA I., SIMONETTI A. and GAMBACORTA (2016). The influence of casein haplotype on morphometric characteristics of fat globules and fatty acid composition of milk in Italian Holstein cows. *Journal of Dairy Science*, 99, 2512-2519.
6. LAROCCA M., **PERNA A.,** SIMONETTI A., GAMBACORTA E., IANNUZZI A., PERUCATTI A., ROSSANO R. (2017). Antioxidant and anti-inflammatory effects of cauliflower leaf powder-enriched diet against LPS induced toxicity in rabbits. *Food and Function,* 8, 3288-3296.
7. SIMONETTI A., **Perna A.,** Gambacorta E. (2017). Dairy Products as Source of Angiotensin-I-Converting Enzyme-Inhibitory (Ace-I) Peptides. *Journal of Microbial and Biochemical Technology*, 9: e131. doi:10.4172/1948-5948.1000e131 (Editorial).
8. GIUDICE R., SIMONETTI A, **PERNA A**, GAMBACORTA E (2017). Infra-vitam and post-mortem of Ancient Autochthonous Genetic Types: comparison among Cinta Senese, Siciliano, and Suino Nero Lucano pigs. 22nd CONGRESS of the Animal Science and Production Association Perugia (Italy). June 13th-16th

**U N I V E R S I T À D EGLI S TUD I D E L L A B A SILIC A T A**



**SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI**

1. SIMONETTI A., RANDO A., DI GRAGORIO P., VALLUZZI C., **PERNA A**., GAMBACORTA E. (2017). Variability of the IGF2 locus in the Suino Nero Lucano pig population and its effects on meat quality. *Animal Production Science*, 50(11), 1976-1982.
2. **PERNA A**., SIMONETTI A., GRASSI G., GAMBACORTA E. (2019). Effect of a cauliflower (*Brassica oleraceae* var. Botrytis) leaf powder-enriched diet on performance, carcass and meat characteristics of growing rabbit. *Meat Science*, 149, 134-140.
3. **PERNA A.,** SIMONETTI A., GAMBACORTA E. (2019). Phenolic content and antioxidant activity of donkey milk kefir fortified with sulla honey and rosemary essential oil during refrigerated storage. *International Journal of Dairy Technology,* 72, 74-81
4. **PERNA A.,** SIMONETTI A., GRASSI G., GAMBACORTA E. (2018). Effect of αs1-casein genotype on phenolic compounds and antioxidant activity in goat milk yogurt fortified with *Rhus* *coriara* leaves powder. *Journal of Dairy Science*, 107(9), 7691-7701.
5. SIMONETTI A, **PERNA A**, GIUDICE R, CAPPUCCIO A, GAMBACORTA E. (2018). The effect of high pre-slaughter environmental temperature on meat quality traits of Italian autochthonous pig Suino Nero Lucano. *Animal Science Journal*, 89(7), 1020–1026.
6. SIMONETTI, A., **PERNA,** A., GAMBACORTA, E (2019). Comparison of antioxidant compounds in pig meat from Italian autochthonous pig Suino Nero Lucano and a modern crossbred pig before and after cooking. *Food Chemistry*, 292, 108-112.

Campus di Macchia Romana – V.le dell’Ateneo Lucano n. 10 - 85100 POTENZA Tel. + 39 0971/205606 – 205446 – 205515 – 205607 – Fax + 39 0971/205378

E-mail: [safe.direttore@unibas.it](mailto:safe.direttore@unibas.it) – [safe.segreteria@unibas.it](mailto:safe.segreteria@unibas.it) P.I.: 00948960760 - C.F.: 9600341076