

Bibliografia e argomenti
esame finale del corso di laurea FOOD System
Anno 2026
COMMISSIONE N. 8

(Proff. Nelson Marmioli, Camilla Lazzi, Massimo Malacarne, Mariolina Gullì, Augusta Caligiani, Marina Caldara, Luca Pagano, Alessio Malcevski,
Daniele Nizzoli, Francesca Bot, Martina Rega)

DOCENTE	ARGOMENTO	BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO
MARMIROLI, NELSON	Biodiversità nella produzione alimentare e servizi ecosistemici <i>Biodiversity for food and ecosystem services</i>	FAO. Rome, <i>Biodiversity for food and Agriculture and ecosystem services</i> , 2020
MARMIROLI, NELSON	Estrazione di DNA e analisi su alimenti e mangimi <i>DNA extraction and analysis from feeds and foods</i>	Agrimonti C., DNA extraction and analysis from feeds and foods. <i>A tool for traceability in DNA Binding and DNA Extraction: Methods, Applications and Limitations</i> , 2012. Pag. 181-204
MARMIROLI, NELSON	Metodi di analisi legati a tracciabilità, sicurezza qualità, ed autenticità dei prodotti alimentari <i>Food Genomics for the Characterization of Virgin Olive Oils</i>	Agrimonti C., <i>Food Genomics for the Characterization of PDO and PGI Virgin Olive Oils</i> , 2019
LAZZI, CAMILLA	Microrganismi per migliorare la salute dell'uomo e dell'ambiente <i>Microbial foods for improving human and planetary health</i>	Jahn LJ, Rekdal VM, Sommer MOA. <i>Microbial foods for improving human and planetary health. Cell.</i> 186(3), 2023. Pag. 469-478
LAZZI, CAMILLA	Alterazioni microbiche negli alimenti: cause, conseguenze e strategie di controllo	Snyder, A.B., Martin, N. & Wiedmann, M., <i>Microbial food spoilage: impact, causative agents and control strategies. Nat Rev Microbiol</i> 22, 2024. Pag. 528–542

	<i>Microbial food spoilage: impact, causative agents and control strategies</i>	
LAZZI, CAMILLA	Alimenti fermentati e probiotici <i>Fermented foods and probiotics</i>	Marco, M.L., Sanders, M.E., Gänzle, M. <i>et al. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on fermented foods. Nat Rev Gastroenterol Hepatol</i> 18, 2021. Pag. 196–208
MALACARNE, MASSIMO	Produzioni animali <i>Animal productions</i>	Sandrucci, Trevisi, 2022, <i>Produzione del latte bovino, Capitoli 12 e 15;</i> oppure <i>Produzione della carne suina, Capitolo 31;</i> oppure <i>Benessere degli animali in produzione zootecnica, Capitolo 43</i>
MALACARNE, MASSIMO	Miglioramento del benessere degli animali da reddito <i>Improving farm animal welfare</i>	Blokhuis, Miele, Veissier, Jones, <i>Improving farm animal welfare</i> , 2013. Capitoli 1, 2 e 3
MALACARNE, MASSIMO	Allevamento animale e sostenibilità ambientale: i principi <i>Animal breeding and environmental sustainability: the principles</i>	Stefanon, Mele, Pulina, <i>Allevamento animale e sostenibilità ambientale: i principi</i> , 2018.
GULLI', MARIOLINA	Agricoltura 4.0 per le produzioni sostenibili <i>Agriculture 4.0 for sustainable crop production</i>	Santos Valle, S. and Kienzle, J. , Integrated Crop Management, Vol. 24. Rome, FAO. ISSN 1020-4555 https://openknowledge.fao.org/items/0073ac5a-e4b4-43fb-9621-349fb878864f , Agriculture 4.0- Agricultural robotics and automated equipment for sustainable crop production , 2020
GULLI', MARIOLINA	Lo spreco alimentare nelle famiglie italiane	Vittoria Aureli, Maria Luisa Scalvedi and Laura Ross

	<i>Food waste in Italian families</i>	Foods 2021 , 10, 1920. https://doi.org/10.3390/foods10081920 , Food Waste of Italian Families: Proportion in Quantity and Monetary Value of Food Purchases, 2021
GULLI', MARIOLINA	Impatto della variabilità climatica sull'agricoltura e la sicurezza alimentare <i>The impact of climate variability and extremes on agriculture and food security</i>	http://www.fao.org/publications/card/en/c/CB2415EN , The impact of climate variability and extremes on agriculture and food security - An analysis of the evidence and case studies, 2020
GULLI', MARIOLINA	Tecniche di coltivazione 'indoor' e sicurezza alimentare <i>Modern indoor farming and food safety</i>	Warriner, K., Hasani, M., Warriner, L., Farber, J. and Takeuchi, M. 2025. Modern indoor farming and food safety – A review of hazards, controls and regulatory consideration. Rome, FAO. https://doi.org/10.4060/cd6554en , Modern indoor farming and food safety, 2025
CALIGIANI, AUGUSTA	Food waste recovery <i>Food waste recovery</i>	Charis M. Galanakis, ISBN: 978-0-12-800351-0, <i>Food waste recovery</i> , Academic Press, Copyright © 2015 Elsevier Inc. Chapters: 1, 2, 3, 14, 15
CALIGIANI, AUGUSTA	Le molecole del gusto ovvero la chimica dei sapori <i>The chemistry of flavours</i>	Chiara Dall'Asta e Gianni Galaverna, ISBN 8878475106, 9788878475106, <i>Le molecole del gusto ovvero la chimica dei sapori</i> , Editore Monte Università Parma, 2018.
CALIGIANI, AUGUSTA	Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods <i>Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods</i>	By Robert E.C. Wildman, Robert Wildman, Taylor C. Wallace. Boca Raton, <i>Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods</i> , 2nd Edition. 2016. Imprint CRC Press. eBook ISBN 9781420006186. Chapters: 1, 6, 27, 28
PAGANO, LUCA	Bioteecnologie nell'agricoltura e ingegneria genetica vegetale <i>Agricultural biotechnology and genetic engineering in plants</i>	ISAAA, <i>Agricultural Biotechnology</i> (A Lot More than Just GM Crops), 2014
PAGANO, LUCA	Valutazione del rischio legato all'applicazione delle nanotecnologie alle filiere alimentari <i>Risk assessment of the application of nanoscience and nanotechnologies in the food and feed chain</i>	EFSA, <i>Guidance on risk assessment of the application of nanoscience and nanotechnologies in the food and feed chain: Part 1</i> , human and animal health. EFSA Journal, 16, 5327, 2018

PAGANO, LUCA	Ruolo del breeding nella sicurezza alimentare e agricoltura sostenibile <i>Role of Plant Breeding Technologies for Food Security and Sustainable Agriculture</i>	Qaim M., <i>Role of New Plant Breeding Technologies for Food Security and Sustainable Agricultural Development</i> , Applied Economic Perspectives and Policy, 2020. Pag. 42, 2, 129-150
MALCEVSCHI, ALESSIO	Sostenibilità <i>Sustainability</i>	Patty L'Abbate, <i>Una nuova economia ecologica</i> , Ed. Ambiente, 2020
MALCEVSCHI, ALESSIO	Sviluppo Sostenibile <i>Sustainable Development</i>	Kate Raworth, <i>L'economia della ciambella. Sette mosse per pensare come un economista del XXI secolo</i> , Ed. Ambiente, 2017
MALCEVSCHI, ALESSIO	Sostenibilità alimentare <i>Food Sustainability</i>	AA.VV. <i>Nutrire il futuro: una via verso la sostenibilità alimentare</i> , Fondazione ENI Enrico Mattei Ed. Il Mulino 2020
MALCEVSCHI, ALESSIO	Economia ambientale <i>Environmental economics</i>	A.de Seneen, R.M.Maiorano, R.Reali, <i>SDG 4business</i> , Casa Editrice Cibeles, 2020,
MALCEVSCHI, ALESSIO	Agenda 2030 delle Nazioni Unite <i>UN Agenda 2030</i>	Enrico Giovannini, <i>L'utopia sostenibile</i> , Ed. Laterza, 2018
MALCEVSCHI, ALESSIO	Indicatori di sostenibilità <i>Sustainability indeces</i>	Lorenzo Fioramonti, <i>Il mondo dopo il Pil. Economia e politica nell'era della post-crescita</i> , Ed. Ambiente, 2019
NIZZOLI, DANIELE	Produzione alimentare e qualità ambientale <i>Food production and environmental quality</i>	Willett, W. et al., <i>Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems</i> . The Lancet 393, 447–492. https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4 , 2019
NIZZOLI, DANIELE	Una terra per tutti <i>Earth for all</i>	Dixon-Decleve S., et al., <i>Una terra per tutti</i> , Ed. Ambiente, 2022 274 pp.
NIZZOLI, DANIELE	Capitale naturale e servizi ecosistemici <i>Natural capital and ecosystem services</i>	AAVV., Sesto Rapporto sullo Stato del Capitale Naturale in Italia (2024) – 213 pp https://www.mase.gov.it/portale/documents/d/guest/2025-08-28_sesto_rapp_capitale_naturale-pdf , 2025

CALDARA, MARINA	Sicurezza alimentare e nutrizione <i>Food security and nutrition</i>	FAO e WHO, <i>"The state of food security and nutrition in the world"</i> https://www.who.int/publications/m/item/the-state-of-food-security-and-nutrition-in-the-world-2024 , 2024
CALDARA, MARINA	Il consumo di carne, costi nascosti ambientali e sanitari <i>Meat consumption, hidden environmental and health costs</i>	Arrigoni, Scaccabarozzi e Villa, <i>Il costo nascosto del consumo di carne in Italia</i> https://www.demetra.net/newsite/wp-content/uploads/2023/05/costo_nascosto_carne_feb2021.pdf , 2021
CALDARA, MARINA	Il Green Deal <i>European Green Deal</i>	Unione europea, COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO, AL CONSIGLIO, AL COMITATO ECONOMICO E SOCIALE EUROPEO E AL COMITATO DELLE REGIONI https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:52019DC0640 , 2019
BOT, FRANCESCA	Utilizzo di proteine di insetti in prodotti alimentari <i>Insect proteins in food products</i>	Meshulam-Pascoviche, D., David-Birman, T., Refael, G., Lesmes, U., Big opportunities for tiny bugs: Processing effects on the techno-functionality and digestibility of edible insects. Trends in Food Science & Technology, 122,265-274, 2022 Mishyna, M., Chen, J., Benjamin, O. Sensory attributes of edible insects and insect-based foods – Future outlooks for enhancing consumer appeal, Trends in Food Science & Technology, 95, 141-148, 2020. Gkinali, A.-A., Matsakidou, A., Vasileiou, E., Paraskevopoulou, A., Potentiality of Tenebrio molitor larva-based ingredients for the food industry: A review. Trends in Food Science & Technology, 119, 495-507, 2022. Mancini, S., Sogari, G., Espinosa Diaz S., Menozzi, D., Paci, G., Moruzzo, R., Exploring the Future of Edible Insects in Europe. Foods.; 11(3):455. 2022.
BOT, FRANCESCA	Sviluppo di analoghi alla carne, pesce, latte e uova <i>The science of plant-based foods: Constructing next-generation meat, fish, milk, and egg analogs</i>	McClements, D. J., & Grossmann, L., The science of plant-based foods: Constructing next-generation meat, fish, milk, and egg analogs. Compr Rev Food Sci Food Saf.; 20:4049–4100. https://doi.org/10.1111/1541-4337.12771 , 2021

REGA, MARTINA	Il rischio emergente di resistenza antimicrobica di origine alimentare <i>The Emerging risk of Foodborne antimicrobial resistance</i>	FAO-WHO, Codex alimentarius- chrome-CODE OF PRACTICE TO MINIMIZE AND CONTAIN FOODBORNE ANTIMICROBIAL RESISTANCE CXC 61-2005 extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B61-2005%252FCXC_061e.pdf, 2021
REGA, MARTINA	Novel Food nell'UE: Valutazione della Sicurezza e della Regolamentazione delle Larve di Tenebrio molitor (Tarma Gialla) <i>Novel Foods in the EU: Safety and Regulatory Assessment of Tenebrio molitor (Yellow Mealworm) Larvae</i>	EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA), Dominique Turck, Jacqueline Castenmiller, Stefaan De Henauw, Karen Ildico Hirsch-Ernst, John Kearney, Alexandre Maciuk, Inge Mangelsdorf, Harry J McArdle et al., EFSA Scientific opinion- Safety of dried yellow mealworm (Tenebrio molitor larva) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283 https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2021.6343 , 2020
REGA, MARTINA	Il cambiamento climatico come fattore di rischio emergente per la sicurezza alimentare e zootecnica, la salute di piante e animali e la qualità nutrizionale <i>Climate change as a driver of emerging risks for food and feed safety, plant, animal health and nutritional quality</i>	European Food Safety Authority (EFSA), Angelo Maggiore, Ana Afonso, Federica Barrucci, Giacomo De Sanctis, EFSA Publication- Climate change as a driver of emerging risks for food and feed safety, plant, animal health and nutritional quality https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2020.EN-1881 , 2020