

RIERCHIAMOCI

UNIVERSITÀ DI PISA

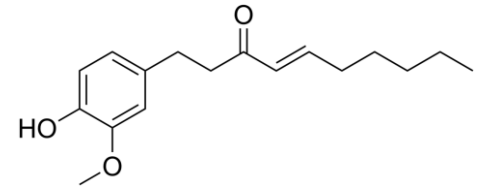
DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE



STUDIO DEGLI EFFETTI DI SOSTANZE ANTIOSSIDANTI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE E NEI PRODOTTI TRASFORMATI

*Mancini S., Paci G., Preziuso G., Pedonese F.
e Nuvoloni R.*

DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE



simone.mancini@unipi.it
gisella.paci@unipi.it
giovanna.preziuso@unipi.it
francesca.pedonese@unipi.it
roberta.nuvoloni@unipi.it

STUDIO DEGLI EFFETTI DI SOSTANZE ANTIOSSIDANTI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE E NEI PRODOTTI TRASFORMATI

ANTIOSSIDANTI



ALIMENTAZIONE ANIMALI DA
PRODUZIONE



VALUTAZIONI ZOOTECNICHE E
QUALITÀ PRODOTTI

STUDIO DEGLI EFFETTI DI SOSTANZE ANTIOSSIDANTI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE E NEI PRODOTTI TRASFORMATI

ANTIOSSIDANTI



STUDIO DEI PRODOTTI TRASFORMATI CON
ADDIZIONE DI SOSTANZE ANTIOSSIDANTI



PRODOTTI ORIGINE ANIMALE



STUDIO DEGLI EFFETTI DI SOSTANZE ANTIOSSIDANTI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE E NEI PRODOTTI TRASFORMATI

Journal of Food Processing and Preservation ISSN 1745-4549

EFFECT OF TURMERIC (*CURCUMA LONGA* L.) POWDER AS DIETARY ANTIOXIDANT SUPPLEMENTATION ON PIG MEAT QUALITY

SIMONE MANCINI^{1,2,4} GISELLA PACI^{1,2} FRANCESCA PISSERI³ and GIOVANNA PREZIUOSO^{1,2}

¹Department of Veterinary Sciences, University of Pisa, Viale delle Piagge 2, Pisa, Italy
²Interdepartmental Research Center "Nutraceuticals and Food for Health", University of Pisa, Pisa, Italy
³DVM, Pisa, Italy



Article

Effect of Chestnut Tannins and Short Chain Fatty Acids as Anti-Microbials and as Feeding Supplements in Broilers Rearing and Meat Quality

Federica Mannelli^{1,*,4}, Sara Minieri^{2,1}, Giovanni Tosi³, Giulia Secci¹, Matteo Daglio¹, Paola Massi³, Laura Fiorentini³, Ilaria Galigani¹, Silvano Lancini¹, Stefano Rapaccini¹, Mauro Antongiovanni⁴, Simone Mancini² and Arianna Buccioni^{1,5}

American Journal of Animal and Veterinary Sciences

Original Research Paper

Effect of Dietary Supplementation of a Mix of Chestnut and Quebracho Tannins on Intestinal Morphology, Bacterial Load, *Eimeria* spp oocyst Excretion and Immune Response after Vaccination in Rabbits

Francesca Parisi, Simone Mancini, Maurizio Mazzei, Mario Forzan, Barbara Turchi, Stefania Perrucci, Alessandro Poli and Gisella Paci

Department of Veterinary Sciences, University of Pisa, Viale delle Piagge, 2 - 56124 Pisa, Italy

ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE 2018
VOL. 17, NO. 4, 867-872
<https://doi.org/10.1089/1828051X.2018.1427007>



SHORT COMMUNICATION

OPEN ACCESS Check for updates

Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) powder as dietary supplementation in rabbit: life performances, carcass characteristics and meat quality

Simone Mancini^a, Giulia Secci^b, Giovanna Preziuso^{a,c}, Giuliana Parisi^b and Gisella Paci^{a,c}

^aDipartimento di Scienze Veterinarie, University of Pisa, Pisa, Italy; ^bDipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e

Received: 11 June 2018 | Revised: 11 January 2019 | Accepted: 22 January 2019

DOI: 10.1111/asj.13194



ORIGINAL ARTICLE

WILEY Animal Science Journal

The influence of dietary chestnut and quebracho tannins mix on rabbit meat quality

Simone Mancini¹ | Sara Minieri^{1,2} | Arianna Buccioni³ | Margherita Marzoni Fecia di Cossato^{1,2} | Claudia Russo^{1,2} | Gisella Paci^{1,2}

ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE
2019, VOL. 18, NO. 1, 621-629
<https://doi.org/10.1089/1828051X.2018.1549514>



PAPER

OPEN ACCESS Check for updates

Dietary supplementation of quebracho and chestnut tannins mix in rabbit: effects on live performances, digestibility, carcass traits, antioxidant status, faecal microbial load and economic value

Simone Mancini^a, Roberta Moruzzo^a, Sara Minieri^a, Barbara Turchi^a, Domenico Cerri^{a,b}, Domenico Gatta^{a,b}, Simona Sagona^{a,c}, Antonio Felicioli^{a,b} and Gisella Paci^{a,b}

^aDipartimento di Scienze Veterinarie, University of Pisa, Pisa, Italy; ^bCentro Interdipartimentale di Ricerca "Nutraceutica e Alimentazione per la Salute", University of Pisa, Pisa, Italy; ^cDipartimento di Farmacia, University of Pisa, Pisa, Italy

International Food Research Journal 24(6): 2460-2465 (December 2017)

Journal homepage: <http://www.ijfrj.upm.edu.my>

Effect of dietary turmeric powder (*Curcuma longa* L.) on cooked pig meat quality

¹Mancini, S., ^{1,2}Paci, G. and ^{1,2}Preziuso, G.

S. Mancini et al. Large Animal Review 2017; 23: 111-113 111

Effect of dietary *Curcuma longa* L. powder on lipid oxidation of frozen pork

S. MANCINI^a, G. PACI^{a,b}, G. PREZIUOSO^{a,b}

^aDepartment of Veterinary Sciences, University of Pisa, Viale delle Piagge 2, Pisa, Italy
^bInterdepartmental Research Center "Nutraceuticals and Food for Health", University of Pisa, Pisa, Italy

simone.mancini@unipi.it

gisella.paci@unipi.it

giovanna.preziuso@unipi.it

francesca.pedonese@unipi.it

roberta.nuvoloni@unipi.it

STUDIO DEGLI EFFETTI DI SOSTANZE ANTIOSSIDANTI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE E NEI PRODOTTI TRASFORMATI

Meat Science 129 (2017) 161–168

Contents lists available at ScienceDirect

Meat Science

journal homepage: www.elsevier.com/locate/meatsci

Improving pork burgers quality using *Zingiber officinale* Roscoe powder (ginger)

Simone Mancini^{a,*}, Gisella Paci^{a,b}, Filippo Fratini^{a,b}, Beatrice Torracca^a, Roberta Nuvoloni^{a,b}, Alessandro Dal Bosco^c, Valentina Roscini^c, Giovanna Preziuso^{a,b}

^a Department of Veterinary Science, University of Pisa, Viale delle Piagge 2, Pisa 56124, Italy
^b Interdepartmental Research Center "Nutraceuticals and Food for Health", University of Pisa, Via del Borghetto 80, Pisa 56124, Italy
^c Department of Agricultural, Food and Environmental Science, University of Perugia, Borgo XX Giugno 74, Perugia 06100, Italy

Meat Science 110 (2015) 93–100

Contents lists available at ScienceDirect

Meat Science

journal homepage: www.elsevier.com/locate/meatsci

Effect of turmeric powder (*Curcuma longa* L.) and ascorbic acid on physical characteristics and oxidative status of fresh and stored rabbit burgers

Simone Mancini^{a,b}, Giovanna Preziuso^{a,b}, Alessandro Dal Bosco^c, Valentina Roscini^c, Zsolt Szendrői^d, Filippo Fratini^{a,b}, Gisella Paci^{a,b,*}

^a Department of Veterinary Science, University of Pisa, Pisa, Italy
^b Interdepartmental Research Center "Nutraceuticals and Food for Health", University of Pisa, Pisa, Italy
^c Department of Agricultural, Food and Environmental Science, University of Perugia, Perugia, Italy
^d Department of Agricultural and Environmental Sciences, Kaposvár University, Kaposvár, Hungary

Meat Science 133 (2017) 151–158

Contents lists available at ScienceDirect

Meat Science

journal homepage: www.elsevier.com/locate/meatsci

Modifications of fatty acids profile, lipid peroxidation and antioxidant capacity in raw and cooked rabbit burgers added with ginger

Simone Mancini^{a,*}, Giovanna Preziuso^{a,b}, Alessandro Dal Bosco^c, Valentina Roscini^c, Giuliana Parisi^d, Gisella Paci^{a,b}

^a Department of Veterinary Science, University of Pisa, Viale delle Piagge 2, Pisa 56124, Italy
^b Interdepartmental Research Center "Nutraceuticals and Food for Health", University of Pisa, Via del Borghetto 80, Pisa 56124, Italy
^c Department of Agricultural, Food and Environmental Science, University of Perugia, Borgo XX Giugno 74, Perugia 06123, Italy
^d Department of Agricultural Production and Environmental Sciences (DESFAA), University of Florence, via delle Casine 5, Firenze 50144, Italy

European Food Research and Technology (2019) 245:1377–1386
<https://doi.org/10.1007/s00217-019-03264-6>

ORIGINAL PAPER

Effect of ginger powder addition on quality, fatty acids profile, lipid oxidation and antioxidant capacity of cooked pork burgers

Simone Mancini¹ · Gisella Paci^{1,2} · Alessandro Dal Bosco³ · Simona Mattioli³ · Giovanna Preziuso^{1,2}

Received: 14 November 2018 / Revised: 18 February 2019 / Accepted: 24 February 2019 / Published online: 2 March 2019
© Springer-Verlag GmbH Germany, part of Springer Nature 2019

World Rabbit Science

World Rabbit Sci. 2016, 24: 121–127
doi:10.4995/wrs.2016.4207
© WRS, UPV, 2003

EFFECT OF TURMERIC POWDER (*CURCUMA LONGA* L.) AND ASCORBIC ACID ON ANTIOXIDANT CAPACITY AND OXIDATIVE STATUS IN RABBIT BURGERS AFTER COOKING

MANCINI S.*, PREZIUSO G.†, PACI G.†*

^{*}Department of Veterinary Science, University of Pisa, Pisa 56124, Italy.
[†]Interdepartmental Research Center "Nutraceuticals and Food for Health", University of Pisa, Pisa 56124, Italy.

World Rabbit Science

QUALITATIVE IMPROVEMENT OF RABBIT BURGERS USING ZINGIBER OFFICINALE ROSCOE POWDER

MANCINI S.*, PREZIUSO G.†, FRATINI F.†, TORRACCA B.†, NUVOLONI R.†, DAL BOSCO A.†, PACI G.†*

^{*}Department of Veterinary Sciences, University of Pisa, Viale delle Piagge 2, Pisa 56124, Italy.
[†]Interdepartmental Research Center "Nutraceuticals and Food for Health", University of Pisa, Via del Borghetto 80, Pisa 56124, Italy.
[‡]Department of Agricultural, Food and Environmental Science, University of Perugia, Borgo XX Giugno 74, Perugia 06121, Italy.

Received: 18 September 2018 | Revised: 2 December 2018 | Accepted: 30 January 2019
DOI: 10.1111/jfpp.13894

ORIGINAL ARTICLE

WILEY | Journal of Food Processing and Preservation | **ifst**

Effects of garlic powder and salt additions in rabbit meat burgers: Preliminary evaluation

Simone Mancini¹ | Roberta Nuvoloni^{1,2} | Francesca Pedonese^{1,2} | Gisella Paci^{1,2}

I progetti di ricerca in atto, su piccole e grandi specie, si suddividono in due principali argomenti:

- Utilizzo di sostanze antiossidanti naturali nell'alimentazione animale: le sostanze antiossidanti possono modulare le rese produttive, con ripercussioni anche sullo stato sanitario degli animali e sulla gestione dell'allevamento. Inoltre, possono influire positivamente sullo *status* ossidativo dei prodotti di origine animale e la qualità nutrizionale e tecnologica di essi.
- Utilizzo di sostanze naturali antiossidanti in prodotti trasformati: l'aggiunta di ingredienti naturali (principalmente spezie), caratterizzati da un alto potere antiossidante, può avere effetti positivi sulla qualità dei prodotti e donare caratteristiche nutraceutiche.

Vengono eseguite valutazioni delle caratteristiche nutrizionali, chimico-fisiche e microbiologiche che possono avere effetto sulla *shelf life* dei prodotti. Negli ultimi anni sono stati svolti vari progetti di ricerca che hanno portato alla stesura di diverse tesi di laurea, alla pubblicazione di articoli scientifici e ad esposizioni orali a convegni. Sono stati presi in osservazione diversi parametri zootecnici, nutrizionali e microbiologici.

Domanda contributo inter-trans-multi-disciplinare a tutti i soggetti interessati a testare prodotti naturali ad alto valore antiossidante nella produzione di alimenti e mangimi. Da tali collaborazioni si prospettano vari risultati in base alla specie animale e alle sostanze naturali prese in esame, sia in dieta che nei trasformati. Predisposizione di diverse pubblicazioni scientifiche e di progetti di ricerca che amplino le conoscenze settoriali.



simone.mancini@unipi.it
gisella.paci@unipi.it
giovanna.preziuso@unipi.it
francesca.pedonese@unipi.it
roberta.nuvoloni@unipi.it