

MANUEL SCERRA

DATI PERSONALI

- Data di nascita: 22/10/1978
- Luogo di nascita: Catania
- Nazionalità: Italiana

ISTRUZIONE

-Anno 1997

Maturità Scientifica presso il Liceo Scientifico "Principe Umberto di Savoia" di Catania.

-Anno 2002

Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie con votazione *110/110 e lode* presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania.

-Anno 2003

Abilitazione per la professione di agronomo.

-Anno 2007

Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- Nel **2003** è stato vincitore con borsa (borsa finanziata nell'ambito di un PRIN) di un Dottorato di Ricerca in "Produzioni Zootecniche nel bacino del Mediterraneo".
- Nel **2004**, per approfondire le proprie conoscenze nel settore delle produzioni animali, nell'ambito del progetto di dottorato, ha svolto il secondo anno del corso presso il dipartimento di "Farm Animal Science" dell'Università di Bristol, Inghilterra. 2004/2005, Bristol, Inghilterra.
- Nell'Ottobre del **2004**, nell'ambito del Convegno "Sistemi e metodi per la valorizzazione a fini agricoli dei residui dell'industria agroalimentare nel mezzogiorno d'Italia", ha effettuato un intervento dal titolo "Qualità delle carcasse e delle carni di agnelli alimentati con diete contenenti polpe di arancia essiccati naturalmente". Catania, 4 Ottobre 2004.
- Tra il 28-30 Giugno **2005**, ha partecipato al 16th Congresso Nazionale dell'ASPA, Torino, presentando due lavori scientifici.

- Ha collaborato all'organizzazione del 11th Convegno Internazionale del Sub-Network FAO-CIHEAM on Sheep and Goat Nutrition, svoltosi a Catania nel 2005, dove ha inoltre presentato diversi lavori scientifici. Catania, 8-10 Settembre 2005.
- Ha partecipato al Seminario statistico di 1° livello organizzato dall' ASPA. Perugia, 19-23 Settembre 2005.
- Tra il 2005 ed il 2007 ha partecipato ad un progetto di ricerca, svolta attraverso una collaborazione tra il Dipartimento di Produzioni Animali della Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Bari e la Sezione di Produzioni Animali della Facoltà di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, dal titolo “Caratterizzazione dell'aroma e tracciabilità della carne di bovino podolico”, nell'ambito di un PRIN.
- Nell'Aprile del 2007 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca.
- Nel Gennaio del 2007 ottiene un contratto a tempo determinato della durata di 3 mesi per attività di collaborazione al progetto di ricerca scientifica “Ambiente e performance nelle pecore da latte”, presso la facoltà di Agraria di Catania – DACPA- sezione di Scienze delle produzioni Animali.
- Da Marzo del 2007 fino a dicembre dello stesso anno ottiene 3 contratti a tempo determinato per la durata complessiva di 9 mesi per attività di collaborazione al progetto di ricerca scientifica “valorizzazione dei prodotti zootecnici attraverso il miglioramento della qualità totale”, presso la facoltà di Agraria di Catania – DACPA- sezione di Scienze delle produzioni Animali.
- Nell'Ottobre del 2007, nell'ambito del 12th Convegno Internazionale del Sub-Network FAO-CIHEAM on Sheep and Goat Nutrition, ha presentato un poster dal titolo “The effects of the supplementation of tannins from Quebracho (*Schinopsis lorentii*) on lamb blood parameters and meat colour”. Thessaloniki, Grecia, 11-13 October 2007.
- Tra il 2008 e il 2010 riceve un incarico di insegnamento e ricerca nell'ambito di un master internazionale, “Agris Mundus Master of Science”. In particolare tale attività è stata svolta in collaborazione con l'Università di Agraria di Catania e l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II di Rabat (Marocco). Proprio presso l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II di Rabat ha svolto parte dell'incarico (Aprile/Maggio 2008 e Giugno 2010).
- Dal 23 Dicembre 2008 è ricercatore nel settore scientifico disciplinare AGR/18 “Nutrizione Animale” e afferisce al dipartimento di “AGRARIA” dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.
- Tra il 9-12 Luglio del 2009 ha partecipato al Congresso internazionale delle razze bovine di origine Podolica “Sulle tracce della Podolica”, Matera, presentando un poster sull'influenza del sistema di alimentazione sulla qualità della carne di vitelli podolici.
- Nel Dicembre del 2009, nell'ambito del seminario “Valorizzazione e diffusione di foraggiere leguminose no OGM nel sistema zootecnico calabrese” ha effettuato un intervento sugli “Effetti del sistema di allevamento sul profilo acidico delle produzioni zootecniche”. Reggio Calabria, 15 Dicembre 2009.
- Dall'anno accademico 2009-2010 è membro del Collegio dei Docenti del Dottorato

di Ricerca in “Sviluppo Rurale, Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agroforestali e Zootecniche”, Dipartimento di Agraria-Università Mediterranea di Reggio Calabria, e dall’anno accademico **2013-2014** del Collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in “Scienze, Tecnologie e Biotecnologie per la Sostenibilità” (di cui l’Università Mediterranea di Reggio Calabria è sede convenzionata con le Università della Tuscia e del Molise).

- Nel mese di Giugno del **2011**, nell’ambito del 19th Convegno ASPA, ha presentato due lavori scientifici. Cremona, 7-10 Giugno 2011.
- Nel **2011** riceve la Conferma nel ruolo di Ricercatore Universitario, settore AGR 18 Nutrizione Animale.
- Dall’anno 2013 è membro della commissione didattica del dipartimento di Agraria dell’Università Mediterranea di Reggio Calabria.
- Nel Maggio del **2015**, nel seminario “Valorizzazione delle produzioni Agroalimentari di qualità”, nell’ambito del progetto di “Formazione ed Informazione degli operatori del settore Agro-Forestale Calabrese”, misura 111 del PSR Calabria 2007-2013, è stato invitato ad effettuare un intervento sulle “Produzioni zootecniche di qualità”. Reggio Calabria, 7 Maggio 2015.
- Nell’ambito del POR Calabria 2007/2013, linea di intervento 1.1.1.2 “Progetto di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nei settori strategici regionali”, è stato Responsabile Scientifico di un progetto dal titolo “Allevamento della spigola in regime biologico con particolare attenzione all’alimentazione con mangimi arricchiti di vitamine ed oligoelementi, OGM free, in maricoltura off-shore”. Inoltre nel seminario organizzato dal NET Scarl - Ente Gestore del Polo di Innovazione “Energie rinnovabili, efficienza energetica e tecnologie per la gestione sostenibile delle risorse ambientali”, nell’ambito del POR Calabria 2007-2013, è stato invitato a presentare i risultati di tale ricerca. Crotone, 20 Gennaio 2016.
- Sempre nell’ambito del POR Calabria 2007/2013, linea di intervento 1.1.1.2 “Progetto di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nei settori strategici regionali”, ha partecipato ad un progetto di ricerca dal titolo “Valorizzazione delle produzioni di carne di alta qualità e nuovi prodotti (new meat)”.
- Dall’anno accademico **2016** è membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in “Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali”, Dipartimento di Agraria-Università Mediterranea di Reggio Calabria.
- Abilitazione scientifica Nazionale come professore di seconda fascia ricevuta il 4/04/2017
- Nell’ambito del POR Calabria 2014/2020, Azione 1.2.2 "Supporto alla realizzazione di progetti complessi di attività di ricerca e sviluppo su poche aree tematiche di rilievo e all’applicazione di soluzioni tecnologiche funzionali alla realizzazione delle strategie di S3”, è stato Responsabile Scientifico di un progetto dal titolo “Prove di allevamento della vongola verace autoctona alta qualità (Alvoaqua)”.
- Da Aprile **2022** è Professore Associato nel settore scientifico disciplinare AGR/18 “Nutrizione Animale” e afferisce al dipartimento di “AGRARIA” dell’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.
- Nell’ambito del PRIN 2022 (scad. Feb 2022), è responsabile della propria unità operativa per il progetto finanziato “CIT-RUM: Valorisation of CITrus byproducts by a sustainable utilisation in RUMinant feeding: a way to recycle wastes, reduce the

impact of feedstuff transport and improve milk and meat quality”.

- Nell'ambito del PRIN 2022 (scad. Dic. 2022), è responsabile della propria unità operativa per il progetto finanziato “CIAO MARE: Cephalopod Integrated Analysis to identify the impact Of MARine Environmental pollution”.
- È referee di numerose riviste scientifiche specializzate internazionali
- La sua attività di ricerca è documentata da lavori a carattere sperimentale pubblicati su riviste specializzate internazionali con impact factor.

ATTIVITA' DIDATTICA

-Docente incaricato per l'a.a. 2009/10 del corso di “Nutrizione e Alimentazione Animale”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie.

-Docente incaricato per l'a.a. 2010/11 del modulo di “Fabbisogni e Razionamento” del CI di “Valorizzazione degli alimenti e delle diete animali”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie, e del modulo di “Alimentazione e Qualità dei prodotti” del CI di “Alimentazione per la qualità dei prodotti di origine animale”, CdL: Scienze e Tecnologie Agrarie.

-Docente incaricato per l'a.a. 2011/12 del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Nutrizione Animale e Tecniche Alimentari”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie.

-Docente incaricato per l'a.a. 2012/13 del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Nutrizione Animale e Tecniche Alimentari”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie.

-Docente incaricato per l'a.a. 2013/14 del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Nutrizione e Alimentazione Animale e Zootecnia Speciale”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie.

- Docente incaricato per l'a.a. 2014/15 del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Nutrizione e Alimentazione Animale e Zootecnia Speciale”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie, e del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Allevamento e Nutrizione Animale”, CdL: Produzioni Agrarie in ambiente Mediterraneo.

-Docente incaricato per l'a.a. 2015/16 del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Nutrizione e Alimentazione Animale e Zootecnia Speciale”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie.

-Docente incaricato per l'a.a. 2016/17 del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Nutrizione e Alimentazione Animale e Zootecnia Speciale”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie.

-Docente incaricato per l'a.a. 2017/18 del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Nutrizione e Alimentazione Animale e Zootecnia Speciale”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie.

Docente incaricato per l'a.a. 2018/19 del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Nutrizione e Alimentazione Animale e Zootecnia Speciale”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie.

Docente incaricato per l'a.a. 2019/20 del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Nutrizione e Alimentazione Animale e Zootecnia Speciale”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie.

Docente incaricato per l'a.a. 2020/21 del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Nutrizione e Alimentazione Animale e Zootecnia Speciale”, CdL:

Scienze e tecnologie Agrarie.

Docente incaricato per l'a.a. 2021/22 del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Nutrizione e Alimentazione Animale e Zootecnia Speciale”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie.

Docente incaricato per l'a.a. 2022/23 del modulo di “Nutrizione e Alimentazione Animale” del CI di “Nutrizione e Alimentazione Animale e Zootecnia Speciale”, CdL: Scienze e tecnologie Agrarie e del corso “Nutrizione Animale e Pratiche di Razionamento”, CdL: Scienze e Tecnologie Alimentari.

PUBBLICAZIONI

- Caparra P., Foti F., Cilione C., Scerra M., Vottari G., Chies L., (2003). Olive cake, citrus pulp and straw silage as an ingredient in lambs diet: 1. effects on growth and carcass characteristics. In proceedings of the 15th National Congress of Scientific Association of Animal Production (ASPA), Parma, June 18-20. Italian journal of animal Science, 2 (Suppl. 1).
- Foti F., Caparra P., Giuffrida G., Scerra M., Chies L., (2003). Olive cake, citrus pulp and wheat straw silage as an ingredient in lambs diet: 2 effects on meat quality. In proceedings of the 15th National Congress of Scientific Association of Animal Production (ASPA), Parma, June 18-20. Italian journal of animal Science, 2 (Suppl. 1).
- Foti F., Caparra P., Scerra M., Sinatra M.C., Vottari G., Scerra V., (2004). Impiego di insilati costituiti da salsa di olive a diversa denocciolatura e polpe di agrumi in diete per agnelli: Prestazioni produttive. Atti XVI Congresso Nazionale della società italiana di Patologia e di Allevamento degli Ovini e dei Caprini (S.I.P.A.O.C.), Siena 29 Settembre – 02 Ottobre.
- Caparra P., Foti F., Scerra M., Sinatra M.C., Cilione C., Scerra V., (2004). Impiego di insilati costituiti da salsa di olive a diversa denocciolatura e polpe di agrumi in diete per agnelli: Qualità delle carcasse e delle carni. Atti XVI Congresso Nazionale della società italiana di Patologia e di Allevamento degli Ovini e dei Caprini (S.I.P.A.O.C.), Siena 29 Settembre – 02 Ottobre.
- Caparra P., Foti F., Cilione C., Scerra M., Sinatra M.C., Scerra V., (2004). Qualità delle carcasse e delle carni di agnelli alimentati con diete contenenti polpe di arancia essiccati naturalmente. Convegno “Sistemi e metodi per la valorizzazione a fini agricoli dei residui dell’industria agroalimentare nel mezzogiorno d’Italia”, Catania 4 Ottobre.
- Foti F., Caparra P., Scerra M., Sinatra M.C., Vottari G., Scerra V., (2004). Impiego di diete a base di arancia essiccate naturalmente nell’alimentazione di agnelli: Prestazioni produttive e profilo metabolico. Convegno “Sistemi e metodi per la valorizzazione a fini agricoli dei residui dell’industria

agroalimentare nel mezzogiorno d'Italia", Catania 4 Ottobre.

- Caparra P., Foti F., Scerra M., Cilione C., Vottari G., Sinatra M.C., (2005). Influence of ewe feeding system on carcass quality of suckling lambs. In proceedings of the 16th National Congress of Scientific Association of Animal Production (ASPA), Torino, June 28-30. Italian Journal of Animal Science, 4 (Suppl. 2), 351-353
- Foti F., Caparra P., Scerra M., Vottari G., Cilione C., Scerra V. (2005). Influence of ewe feeding systems on meat quality of suckling lambs. 16th National Congress of Scientific Association of Animal Production (ASPA), Torino, June 28-30. Italian Journal of Animal Science, 4 (Suppl. 2), 354-356
- Valvo M.A., Bella M., Scerra M., Biondi L. (2005). Effects of ewe feeding system (grass vs concentrate) on milk fatty acid composition. 11th Seminar of the Sub-Network FAO-CIHEAM on Sheep and Goat Nutrition, Catania, September 8-10. Options Méditerranéennes, series A, 74, 227-231.
- Caparra P., Foti F., Scerra M., Postorino S., Vottari G., Cilione C., Scerra V., Sinatra M.C., (2005). Effects of olive cake, citrus pulp and wheat straw silage on milk fatty acid composition of comisana ewes. 11th Seminar of the Sub-Network FAO-CIHEAM on Sheep and Goat Nutrition, Catania, September 8-10. Options Méditerranéennes, series A, 74, 101-105.
- Caparra P., Foti F., Scerra M., Cilione C., Vottari G., Galofaro P., Sinatra M.C., Scerra V., (2005). Effect on feeding system on intramuscular fatty acid composition of suckling lambs. 11th Seminar of the Sub-Network FAO-CIHEAM on Sheep and Goat Nutrition, Catania, September 8-10. Options Méditerranéennes, series A, 74, 95-99.
- Valvo M. A., Lanza M., Bella M., Fasone V., Scerra M., Biondi L. and Priolo A., (2005). Effect of ewe feeding system (grass *v.* concentrate) on intramuscular fatty acids of lambs raised exclusively on maternal milk. Animal Science, 81, 431-436.
- Scerra M., Caparra P., Foti F., Sinatra M.C., Scerra V., (2007). Influence of ewe feeding system on fatty acid composition on suckling lambs. Meat Science, 76, 390-394
- Caparra P., Foti F., Scerra M., Sinatra M.C., Scerra V., (2007). Solar-dried citrus pulp as an alternative energy source in lambs diets: effects on growth and carcass and meat quality. Small Ruminant Research, 68, 303-311
- Scerra V., Bumbaca L., Caparra P., Cilione C., Foti F., Postorino S., Scerra M., Sinatra M. C. Impiego del pastazzo di arancia essiccato naturalmente nell'alimentazione degli agnelli: effetti sulle caratteristiche sensoriali della carne. In: Aa. Vv, "Valorizzazione delle acque reflue e dei sottoprodotti dell'industria olearia e agrumaria". Aracne editrice S.r.l., Roma (ITA), 2008, ISBN: 978-88-548-1911-5.
- Foti F., Bumbaca L., Caparra P., Cilione C., Chiesi L., Scerra M., Giorgi A., Scerra V. (2009). Influenza del sistema di alimentazione sulla qualità della carne di vitelli podolici. "Taurus", n. 3, 318-319.
- Lanza, M., Landi, C., Scerra, M., Galofaro, V., Pennisi, P., (2009). Meat quality and intramuscular fatty acid composition of Sanfratellano and Haflinger foals. Meat Science, 81, 142-147.
- Priolo A., Vasta V., Fasone V., Lanza C.M., Scerra M., Biondi L., Bella M.

and Whittington F.M., (2009). Meat odour and flavour and indoles concentration in ruminal fluid and adipose tissue of lambs fed green herbage or concentrates with or without tannins. Animal. 3:3, 454-460

- Vasta, V., Priolo, S., Scerra, M., Hallett, K.G., Wood, J.D. and Doran, O., (2009). Δ^9 desaturase protein expression and fatty acid composition of *longissimus dorsi* muscle in lambs fed green herbage or concentrate with or without tannins. Meat Sci., 82, 357-364
- Vasta, V., Mele, M., Serra, A., Scerra, M., Luciano, G., Lanza, M. and Priolo, A., (2009). Metabolism of fatty acids involved in ruminal biohydrogenation in sheep fed concentrate or herbage with or without tannins. J. Anim Sci., 87, 2674-2684.
- Vasta, V., Mele, M., A Serra, A., Luciano, G., Scerra, M., Lanza, M., Priolo, A., (2009). Fatty acid profile in the ruminal fluid and in the m. longissimus dorsi of lambs fed herbage or concentrate with or without tannins. Ital.J.anim. Sci. vol. 8 (Suppl. 2), 555-557.
- Scerra, M., Caparra, P., Foti, F., Cilione, C., Zappia, G., Motta, G., Scerra, V. (2011). Intramuscular fatty acid composition of lambs fed diets containing alternative protein sources. Meat Science, 87, 229-233.
- Scerra M., Luciano G, Caparra P, Foti F, Cilione C, Giorgi A, Scerra V. (2011). Influence of stall finishing duration of Italian Merino lambs raised on pasture on intramuscular fatty acid composition. Meat science, 89, 238-242.
- Lanza M, Fabro C, Scerra M., Bella M, Pagano R, Brogna D, Pennisi P. (2011). Lamb meat quality and intramuscular fatty acid composition as affected by concentrates including different legume seeds, Italian journal of animal science, n. 10, 87-94.
- Serra, A., Scerra, M., Brogna, D., Luciano, G., Priolo, A., Mele, M., (2011). Effect of the length of pasture finishing on triglyceride and phospholipid fatty acid composition of intramuscular fat from lamb meat. Ital. J. Anim. Sci., vol.10 (suppl.1).
- Luciano, G., Scerra, M., Serra, A., Brogna, D., López-Andrés, P., Vasta, V., Lanza, M., Priolo, A., (2011). Lamb meat oxidative stability as affected by the length of concentrate-based finishing diet. Ital. J. Anim. Sci., vol.10 (suppl.1).
- Vasta, V., Ventura, V., Luciano, G., Andronico, V., Pagano, R.I., Scerra, M., Biondi, L., Avondo, M., Priolo, A. (2012). The volatile compounds in lamb fat are affected by the time of grazing. Meat Science, 90, 451-456.
- Vasta, V., Pagano, R.I., Luciano, G., Scerra, M., Caparra, P., Foti, F., Cilione, C., Biondi, L., Priolo, A., Avondo, M. (2012). Effect of morning vs. afternoon grazing on intramuscular fatty acid composition in lamb. Meat Science, 90, 93-98.
- Luciano, G., Biondi, L., Pagano, R.I., Scerra, M., Vasta, V., López-Andrés, P., Valenti, B., Lanza, M., Priolo, A., Avondo, M. (2012). The restriction of grazing duration does not compromise lamb meat colour and oxidative stability. Meat Science, 92, 30-35
- Biondi L, D'Urso M G, Vasta V, Luciano G, Scerra M., Priolo A, Ziller L, Bontempo L, Caparra P, Camin F. (2013). Stable isotope ratios of blood components and muscle to trace dietary changes in lambs, Animal, 7, 1559-

- Vasta V, Aouadi D, Brogna D M R, Scerra M., Luciano G, Priolo A. Ben Salem H. (2013). Effect of the dietary supplementation of essential oils from rosemary and artemisia on muscle fatty acids and volatile compound profiles in Barbarine lambs, *Meat science*, 95, 235-242.
- Luciano G, Biondi M, Scerra M., Serra A, Mele M, Lanza M, Priolo A. (2013). The effect of the change from a herbage to a concentrate-based diet on the oxidative stability of raw and cooked lamb meat. *Meat science*, 95, 212-218.
- López-andrés P, Luciano G, Vasta V, Gibson Tm, Scerra M., Biondi L, Priolo A, Mueller-harvey I, (2014). Antioxidant effects of ryegrass phenolics in lamb liver and plasma. *Animal*, n. 8, 51-57.
- Scerra M., Foti F, Cilione C, Chies L, Scerra V, Caparra P, (2014). Influence of stall finishing of Podolian young bulls raised on pasture on fatty acid composition and oxidative status of meat, "Italian journal of animal science", n. 13, 857-863.
- Scerra V., Bumbaca L, Caparra P, cilione C., Foti F, Postorino S., Scerra M., Sinatra M. C., (2015). Impiego del pastazzo di arancia essiccato naturalmente nell'alimentazione degli agnelli: effetti sulle caratteristiche sensoriali della carne. In book: *Valorizzazione delle acque reflue e dei sottoprodotti dell'industria olearia e agrumaria*. Aracne Editrice, 185-192.
- Inserra L, Luciano G, Bella M, Scerra M., Cilione C, Basile P, Lanza M, Priolo A, (2015). Effect of including carob pulp in the diet of fattening pigs on the fatty acid composition and oxidative stability of pork. *Meat science*, n. 100, 256-261.
- Gravador R S, Luciano G, Jongberg S, Bognanno M, Scerra M., Andersen M L, Lund M N, Priolo A, (2015). Fatty acids and oxidative stability of meat from lambs fed carob-containing diets. *Food chemistry*, 182, 27-34.
- Lanza M, Scerra M., Bognanno M, Buccioni A, Cilione C, Biondi L, Priolo A, Luciano G, (2015). Fatty acid metabolism in lambs fed citrus pulp. *Journal of animal science*, 93, 3179-3188.
- Scerra M, Chies L, Caparra C, Cilione C, Foti F, (2016). Effect of only pasture on fatty acid composition of cow milk and Ciminà Caciocavallo cheese. *Journal of food research*, 5, 20-28.
- Scerra M; Foti F; Caparra P; Cilione C; Violi L; Lamanna P; Chies L, (2016). Influence of partial substitution of dietary marine origin feedstuffs by a mixture of extruded pea seed meal and animal origin feedstuffs on fatty acid composition of fillet in sea bass (*Dicentrarchus labrax*). "Italian journal of animal science", n. 15, 696-700, ISSN: 1828-051X.
- Scerra M, Foti F, Caparra P, Cilione C, Violi L, Fiammingo G, D'agui G, Chies L, (2018). Effects of feeding fresh bergamot (*Citrus Bergamia Risso*) pulp at up to 35% of dietary dry matter on growth performance and meat quality from lambs. *Small ruminant research*, 169, 160-166.
- Scerra M, Rao R, Foti F, Caparra P, Cilione C, Chies L, (2021). Disposal of bergamot by-products by animal productions. In Springer (ed.), *Smart Innovation, Systems and Technologies 178, New Metropolitan Perspectives - Knowledge Dynamics and Innovation-driven Policies Towards Urban and Regional transition*, Volume 2, 3-10.

- Scerra M, Foti F, Caparra P, Lanza M, Natalello A, Cilione C, Rao R, D'agui G, Chies L, (2021). The effect of fresh bergamot pulp on fatty acid composition of suckling kids. *Small ruminant research*, 203, article number106483.
- Scerra M, Foti F, Caparra P, Cilione C, Rao R, Priolo A, Natalello A, Luciano G, Chies L, (2022). Effect of feeding pigs with bergamot by-product on fatty acid composition and oxidative stability of meat and salami. *Meat science*, 183, article number 108662.
- Scerra M, Bognanno M, Foti F, Caparra P, Cilione C, Mangano F, Natalello A, Chies L, (2022). Influence of almond hulls in lamb diets on animal performance and meat quality. *Meat science Articolo in rivista*, n. 108903.
- Antonio Natalello, Hajar Khelil-arfa, Giuseppe Luciano, Mieke Zoon, Ruggero Menci, Manuel Scerra, Alexandra Blanchard, Fabrizio Mangano, Luisa Biondi, Alessandro Priolo, (2022). Effect of different level of organic zinc supplementation on pork quality. *Meat science, Articolo in rivista*, n. 186.
- Manuel Scerra, Rosa Rao, Francesco Foti, Pasquale Caparra, Caterina Cilione, Antonio Natalello, Luisa Biondi, Marco Bella, Luigi Chies, (2022). Influence of dietary inclusion of exhausted bergamot by-product in pigs on animal performance, fatty acid profile and oxidative stability of meat and meat products. *Animals, Articolo in rivista*, n. 12, 2022.
- Antonio Natalello, Ruggero Menci, Giuseppe Luciano, Frank Monahan, Rufielyn S. Gravador, Bernardo Valenti, Mariano Pauselli, Gianni Belvedere, Manuel Scerra, Alessandro Priolo, (2023). Effect of dietary pomegranate by-product on lamb flavour. *Meat science, Articolo in rivista*, n. 109118.
- Ruggero Menci, Luisa Biondi, Antonio Natalello, Massimiliano Lanza, Alessandro Priolo, Bernardo Valenti, Antonino Bertino, Manuel Scerra, Giuseppe Luciano, (2023). Feeding hazelnut skin to lambs delays lipid oxidation in meat. *Meat science, Articolo in rivista*, n. 109218.
- Pasquale Caparra, Luigi Chies, Manuel Scerra, Francesco Foti, Matteo Bognanno, Caterina Cilione, Paolo De Caria, Salvatore Claps, Giulia Francesca Cifuni, (2023). Effect of Dietary Ensiled Olive Cake Supplementation on Performance and Meat Quality of Apulo-Calabrese Pigs. *Animals, Articolo in rivista*, n. 13.
- Scerra M, Bognanno M, Foti F, Caparra P, Cilione C, De Caria P, Fortugno P, Luciano G, Natalello A, Chies L, (2023). Effect of high levels of almond hulls supplementation on performance and meat oxidative stability in lamb. *Meat science, Articolo in rivista*, n. 109295.

LINGUA STRANIERA

Inglese

Manuel Scerra