

Elenco pubblicazioni scientifiche Dr. Severino Segato

1. Pubblicazioni di tipo didattico e divulgativo (selezione a luglio 2013)

1. ANDRIGHETTO I., BENVENUTI L., ROSATO P., **SEGATO S.** (1997) Analisi per la pianificazione dell'agricoltura in ambiente montano. Un caso di studio: la Comunità Montana del grappa. *Agricoltura delle Venezie*, LI, 10-11, 49-57.
2. **SEGATO S.**, ANDRIGHETTO I., BENVENUTI L., ROSATO P. (1997) Effetto del tipo di alimentazione sul bilancio dei nutrienti in sistemi intensivi da latte del Destra Brenta. *Atti Convegno Nazionale "Parliamo di... alimentazione animale e ambiente"*, 81-88.
3. ANDRIGHETTO I., ROSATO P., **SEGATO S.**, BENVENUTI L. (1998) I sistemi foraggero-zootecnici tradizionali e la tutela delle risorse naturali. Il caso dei prati irrigui del Brenta. *Agribusiness Paesaggio & Ambiente*, 2 (1997-1998) n. 4, 319-333.
4. COZZI G., GOTTARDO F., BURATO G.M., **SEGATO S.**, ANDRIGHETTO I. (2001) Allevamento intensivo e benessere della bovina da latte. *L'Informatore Agrario*, LVII, (25), 53-56.
5. COZZI G., BURATO G.M., **SEGATO S.**, ANDRIGHETTO I. (2001) Alimenti estrusi per fare più latte. *Informatore Zootecnico*, 20, 76-85.
6. CORATO A., FASOLATO L., ELIA C., **SEGATO S.** (2003) Allevamento di ombrina (*Umbrina cirrosa*, L.) in vallicoltura integrata, 109-117. *Atti Convegno Nazionale "Parliamo di... allevamenti alternativi e valorizzazione del territorio"*, Cuneo, 25-26 settembre.
7. **SEGATO S.**, BERZAGHI P., TENTI S., MIRISOLA M., SERVA L. ELIA C., FASOLATO L., FRANCO S., COZZI G. (2004) Applicazione della tecnica NIRs per la predizione del profilo acidico in due tipi di formaggio, 14. *Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso*. Lodi, 15-16 giugno.
8. ANDRIGHETTO I., SERVA L., FREGOLENT G., BERZAGHI P., **SEGATO S.** (2004) Impiego del NIRS nella determinazione dei parametri nutrizionali e tracciabilità della carne di bovino, 13. *Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso*. Lodi, 15-16 giugno.
9. **SEGATO S.**, CORATO A., CAPOLONGO F., DACASTO M., RAVAROTTO L., FRANCO S., FASOLATO L., SOARDO E., MAISTRO S., ANDRIGHETTO I. (2004) Effetto del Boldenone su prestazioni produttive e profili biochimico-clinici in vitelli a carne bianca. *Atti Società Italiana Scienze Veterinarie*, Vol. LVIII, 259.
10. FASOLATO L., LOPPRELLI R.M., CORATO A., ELIA C., BARCO L., SOARDO E., **SEGATO S.** (2004) Qualità nutrizionale e reologica di pesci piatti catturati nell'Alto Adriatico. *Atti Società Italiana Scienze Veterinarie*, Vol. LVIII, 198.
11. **SEGATO S.**, BUOSO M.C., LOPPRELLI R.M., CECCATO D., DE POLI M., CORATO A., FASOLATO L., ELIA C. (2004) Determinazione del contenuto di microelementi in molluschi cefalopodi catturati nell'alto Adriatico, 679-683. In: S. PORRETTA (a cura di) *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*. Vol. VI. Chiriotti Ed., Pinerolo (TO).
12. BALZAN S., NOVELLI E., BLAAS F., BARCO L., **SEGATO S.** (2004) - Analisi sensoriale di un tipico prodotto salato in taglio dell'Alto Adige, 597-600. In: S. PORRETTA (a cura di) *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*. Vol. VI. Chiriotti Ed., Pinerolo (TO).
13. NOVELLI E., TENTI S., FRANCO S., SOARDO E., BARCAROLO R., BALZAN S., TEALDO E., **SEGATO S.** (2004) Applicazione di un metodo semplificato per estrarre la frazione lipidica al fine di determinare il profilo acidico in latte e derivati, 1277-1281. In: S. PORRETTA (a cura di) *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*. Vol. VI. Chiriotti Ed., Pinerolo (TO).
14. ANDRIGHETTO I., FASOLATO L., **SEGATO S.** (2005) Sicurezza alimentare: problematiche e prospettive. <http://www.tvtecnologia.it/pdf/SicurezzaSettoreAgroalimentare6.pdf>
15. NOVELLI E., ELIA C.A., LIGNITTO L., GRANATA A., **SEGATO S.**, TUTTA C., RONZANI G., GIACCONE V., BALZAN S. (2006) Contenuto di vitamine liposolubili e colesterolo del formaggio Asiago d'Alveo mezzano, 169-170. *Atti XVII Congresso Nazionale Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica*, Vicenza, 18-21 ottobre.

16. NOVELLI E., ELIA C.A., LIGNITTO L., TENTI S., BALZAN S., SARTORI D., RONZANI G., ANDRIGHETTO I., **SEGATO S.** (2006) Influenza dell'alpeggio sul profilo acidico del latte, 171-172. Atti XVII Congresso Nazionale Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica, Vicenza, 18-21 ottobre.
17. NOVELLI E., BALZAN S., **SEGATO S.** (2006) Grassi negli alimenti e salute: influenza della tecnologia alimentare. ADI Magazine, Rivista Scientifica dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica, Vol. 10(4), 344-350.
18. **SEGATO S.**, ANDRIGHETTO I. (2007) Valutazione sostenibilità sistemi intensivi da latte. Fondazione Studi Universitari di Vicenza e Fondazione CARIVERONA, pp 132.
19. NOVELLI E., **SEGATO S.**, BALZAN S. (a cura di) (2007) La produzione e trasformazione del latte nel comprensorio montano vicentino. Fondazione Studi Universitari di Vicenza e Fondazione CARIVERONA, pp 148.

2. Pubblicazioni scientifiche (selezione a luglio 2013)

1. COZZI G., GOTTARDO F., MUTINELLI F., CONTIERO F., FREGOLENT G., **SEGATO S.**, ANDRIGHETTO I. (2002) Growth performance, behaviour, forestomach development and meat quality of veal calves provided with barley grain or ground wheat straw for welfare purpose. Italian Journal of Animal Science, Vol. 1, 113-126.
2. **SEGATO S.**, ANDREOLI D., DALLE ZOTTE A., FREGOLENT G., ELIA C., ANDRIGHETTO I. (2003) Effect of ageing and exposure time on colours traits of vacuum packaged beef meat. Ital. J. Anim. Sci., Vol. II (Suppl. 1), 331-333.
3. NOVELLI E., BALZAN S., **SEGATO S.**, DE RIGO L., FERIOLI M. (2003) Detection of Genetically Modified Organisms (GMOs) in Food and Feedstuff. Veterinary Research Communications, 27 Suppl. 1, 699-701.
4. LOPPARELLI R.M., **SEGATO S.**, CORATO A., FASOLATO L., ANDRIGHETTO I. (2004) Sensory evaluation of sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.) fed two different fat content diets. Veterinary Research Communications, 28(Suppl.): 225-227.
5. **SEGATO S.**, ELIA C., MAZZINI C., BIANCHI C., ANDRIGHETTO I. (2005) Effect of castration age on carcass traits and meat quality of Simmental bulls. Ital. J. Anim. Sci., Vol. 4 (Suppl. 2), 263-265.
6. CORATO A., **SEGATO S.**, ANDRIGHETTO I. (2005) Effects of extruded corn on milk yield and composition and blood parameters in lactating dairy cow. Ital. J. Anim. Sci., Vol. 4(3), 166-168.
7. FASOLATO L., ELIA C., LIGUORI A., CORATO A., **SEGATO S.** (2005) Effect of dietary fat level on carcass traits and flesh quality of European Sea Bass (*Dicentrarchus labrax*) from mariculture. Ital. J. Anim. Sci., Vol. 4 (Suppl. 3), 98-100.
8. **SEGATO S.**, LOPPARELLI R.M., BORGONI N., ZANELLA L., CORATO A., ANDRIGHETTO I. (2005) Effect of dietary crude fat to NFE ratio on growth, feed efficiency and quality traits in juvenile shi drum (*Umbrina cirrosa*). Cahiers Options Méditerranéennes, 63, 27-34.
9. **SEGATO S.**, ELIA C., MAZZINI C., BIANCHI C., ANDRIGHETTO I. (2005) Effect of castration age on carcass traits and meat quality of Simmental bulls. Ital. J. Anim. Sci., Vol. 4 (Suppl. 2), 263-265.
10. **SEGATO S.**, CORATO A., FASOLATO L., ANDRIGHETTO I. (2005) Effect of the partial replacement of fish meal and oil by vegetable products on performance and quality traits juvenile shi drum (*Umbrina cirrosa* L.). Italian Journal of Animal Science, 4, 159-166.
11. **SEGATO S.**, BERTOTTO D., FASOLATO L., FRANCESCO A., BARBARO A., CORATO A. (2006) Effects of triploidy on feed efficiency, morphometric indexes and chemical composition of shi drum, *Umbrina cirrosa* L.. Aquaculture Research, 37, 71-77.
12. BERZAGHI P., **SEGATO S.**, COZZI G., ANDRIGHETTO I. (2006) Mid and near infrared spectroscopy to identify illegal treatments in beef cattle. Veterinary Research Communications, 30(Suppl. 1): 109-112.

13. **SEGATO S.**, FASOLATO L., BERTOTTO D., LIBERTINI A., BALZAN S., CORATO A., NOVELLI E. (2007) Effect of triploidy on quality traits of shi drum (*Umbrina cirrosa* L.) until the second rearing year. *Aquaculture Research*, 38, 59-66.
14. DRAISCI R., MERLANTI R., FERRETTI G., FANTOZZI L., FERRANTI C., CAPOLONGO F., **SEGATO S.**, MONTESISSA C. (2007) Excretion profile of Boldenone in urine of veal calves fed two different milk replacers. *Analytica Chimica Acta*, 586, 171-176.
15. **SEGATO S.**, BALZAN S., ELIA C.A., LIGNITTO L., GRANATA A., MAGRO L., CONTIERO B., ANDRIGHETTO I., NOVELLI E. (2007) Effect of period of milk production and ripening on quality traits of Asiago cheese. *Ital. J. Anim. Sci.*, Vol. 6 (Suppl. 1), 469-471.
16. EGGER P., HOLZER G., **SEGATO S.**, WERTH E., SCHWIENBACHER F., PERATONER G., ANDRIGHETTO I., KASAL A. (2007) Effect of oilseed supplements on milk production and quality in dairy cows fed a hay-based diet. *Ital. J. Anim. Sci.*, Vol. 6, 395-405.
17. **SEGATO S.**, BALZAN S., ELIA C.A., LIGNITTO L., GRANATA A., MAGRO L., CONTIERO B., ANDRIGHETTO I., NOVELLI E. (2007) Effect of period of milk production and ripening on quality traits of Asiago cheese. *Ital. J. Anim. Sci.*, Vol. 6 (Suppl. 1), 469-471.
18. LIGNITTO L., DA DALT L., BALZAN S., GABAI G., **SEGATO S.**, RICCI R., NOVELLI E. (2007) Use of bovine lymphocytes to assess the immunomodulatory effect of natural extracts. *Ital. J. Anim. Sci.*, Vol. 6(Suppl. 1), 443-445.
19. **SEGATO S.**, FASOLATO L., BALZAN S., ELIA C.A., NOVELLI E., ANDRIGHETTO I. (2008) Effect of dietary EE/NFE on sensorial traits of shi drum. *Acta Agriculturae Slovenica*, 91(Suppl. 2), 123-127.
20. MARCHESINI G., ANDRIGHETTO I., STEFANI A.L., BERZAGHI P., TENTI S., **SEGATO S.** (2009) Effect of unsaturated fatty acid supplementation on performance and milk fatty acid profile in dairy cows fed a high fibre diet. *Ital. J. Anim.Sci.*, 8, 391-403.
21. **SEGATO S.**, MARCHESINI G., ANDRIGHETTO I. (2009) A comparison of nitrogen use efficiency and surplus in two dairy farms typologies. *Ital. J. Anim.Sci.*8 (Suppl. 3), 178-180.
22. GERARDI G., BERNARDINI D., ELIA C.A., FERRARI V., IOB L., **SEGATO S.** (2009) Use of serum amyloid A and milk amyloid A in the diagnosis of subclinical mastitis in dairy cows. *Journal of Dairy Research*, 76, 411-417.
23. LIGNITTO L., CAVATORTA V., BALZAN S., GABAI G., GALAVERNA G., NOVELLI E., SFORZA S., **SEGATO S.**, (2010) Angiotensin-converting enzyme inhibitory activity of water-soluble extracts of Asiago d'Allevo cheese. *International Dairy Journal*, 20, 11-17.
24. BERNARDINI D., GERARDI G., ELIA C.A., MARCHESINI G., TENTI S., **SEGATO S.** (2010) Relationship between milk fatty acid composition and dietary roughage source in dairy cow. *Veterinary Research Communications*, 34(Suppl 1): 135-138.
25. MARCHESINI G., **SEGATO S.**, BERZAGHI P., ANDRIGHETTO I. (2011) Effect of non-forage roughage replacement on feeding behaviour and milk production in dairy cows. *Ital. J. Anim.Sci.*, 10(4), 171-175.
26. LIGNITTO L., **SEGATO S.**, BALZAN S., CAVATORTA V., OUHALAL N., SFORZA S., DEGRAEVE P., GALAVERNA G., NOVELLI E. (2012) Preliminary investigation on the presence of peptides inhibiting the growth of *Listeria innocua* and *Listeria monocytogenes* in Asiago d'Allevo cheese. *Dairy Science and Technology*, 92: 297-308.
27. BERNARDINI D., GERARDI G., PELI A., NANNI COSTA L., AMADORI M., **SEGATO S.** (2012) The effects of different environmental conditions on thermoregulation and clinical and hematological parameters in long-distance road-transported calves. *Journal of Animal Science*, 90: 1183-1191.
28. MARCHESINI G., **SEGATO S.**, STEFANI A.L., TENTI S., DORIGO M., GERARDI G., BERNARDINI D., ANDRIGHETTO I. (2012) Lecithin: a by-product of biodiesel production and a source of choline for dairy cows. *Ital. J. Anim.Sci.*, in press.
29. OTTAVIAN M., FACCO P., BAROLO M., BERZAGHI P., **SEGATO S.**, , NOVELLI E., BALZAN S., (2012) Near-infrared spectroscopy to assist authentication and labeling of Asiago d'allevo cheese. *Journal of Food Engineering*, 113 (2), 289-298.

30. DE NARDI R., MARCHESINI G., TENTI S., CONTIERO B., ANDRIGHETTO I., **SEGATO S.** (2012) Lecithin as a supplement for mid-lactating dairy cows. *Acta Agriculturae Slovenica*, 100 (Suppl. 3), 67-70.
31. MARCHESINI G., BALZAN S., MONTEMURRO F., FASOLATO L., ANDRIGHETTO I., **SEGATO S.**, NOVELLI E., (2013) Effect of ultrasound alone or ultrasound coupled with CO₂ on the chemical composition, cheese-making properties and sensory traits of raw milk. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 113(2), 289-298.
32. MARCHESINI G., DE NARDI R., GIANESELLA M., STEFANI A.L., MORGANTE M., BARBERIO A., ANDRIGHETTO I., **SEGATO S.** (2013) Effect of induced ruminal acidosis on blood variables in heifers. *BMC Veterinary Research*, 9:98. <http://www.biomedcentral.com/1746-6148/9/98>.
33. NGUYEN THI P., DUPAS C., ADT I., DEGRAEVE P., RAGON M., MISSAOUI M.-F., NOVELLI E., **SEGATO S.**, PHAN THE D., OUHALAL N. (2013) Partial characterization of peptides inhibiting *Listeria* growth in two Alpine cheeses. *Dairy Science and Technology*, *in press*.
34. DE NARDI R., MARCHESINI G., STEFANI A.L., BARBERIO A., ANDRIGHETTO I., **SEGATO S.** (2013) Effect of feeding fine maize particles on the reticular pH, milk yield and composition of dairy cows. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, *in press*.
35. DE NARDI R., MARCHESINI G., GIANESELLA M., RICCI R., MONTEMURRO F., CONTIERO B., ANDRIGHETTO I., **SEGATO S.** (2013) Blood parameters modification at different ruminal acidosis conditions. *Agriculturae conspectus scientificus*, *in press*.

Dr. Severino Segato