Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie

Unità Operativa di Sede di Cesenatico

IL PRESENTE MATERIALE È RISERVATO AL PERSONALE DELL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA E NON PUÒ ESSERE UTILIZZATO AI TERMINI DI LEGGE DA ALTRE PERSONE O PER FINI NON ISTITUZIONALI

Il Dipartimento

Fanno parte del Dipartimento 19 Professori Ordinari, 50 Professori Associati e 38 Ricercatori e 75 tecnici.
Il Dipartimento comprende strutture complesse come l'ospedale didattico veterinario, i musei, il macello, la stalla e il caseificio

Nel maggio 2014 ha ottenuto la certificazione e l'accreditamento da parte dell'EAEVE (European Association of Establishments for Veterinary Education)

Attivi i corsi universitari di:
Medicina Veterinaria
Biotecnologie animali
Sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale
Acquacoltura e Igiene delle Produzioni Ittiche

Strutture

- Sede didattica
  (Viale Doria)

- Studi/laboratori
  (Viale Vespucci)

- Stabulari
  (Laboratorio di Acquacoltura e Serra Ittiologica)

Persone

- 130 studenti
- 12 docenti incardinati dei quali 9 stabilmente presenti a Cesenatico
- 4 tecnici di laboratorio, 4 amministrativi (segreteria studenti, informatica, biblioteca e portineria)
- 4 dottorandi, 1 assegnista, 2 borsisti

Didattica

- Corso di laurea triennale in Acquacoltura e Igiene delle Produzioni Ittiche
- Master di primo livello in Acquacoltura e Ittiopatologia
- Tirocini, stage e tesi anche per studenti da altri corsi

PIANO STRATEGICO
PER L'ACQUACOLTURA IN ITALIA 2014-2020

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Dal punto di vista accademico, il quadro attuale dell'offerta formativa universitaria specificatamente rivolta all'acquacoltura appare ridotto in Italia in rapporto alle attuali e future esigenze del settore. È attivo un corso di *laurea triennale in Acquacoltura e Igiene delle Produzioni Ittiche* presso la Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna; ci sono inoltre alcune opportunità di formazione post-laurea, tra cui un *Master di I livello in Acquacoltura e Ittiopatologia* nell'ambito della stessa Scuola.

Eccellenze

UNIVERSITY of STIRLING

Home | Courses | International | Campus life | Services we offer | Alumni & supporters | About us

Research

You are here:

Print » | PDF » | E-mail this page » | Stirling users

- Sport, Health & Exercise
- Health & Well-being
- Education
- Aquaculture
- Culture and Heritage
- Media
- Social Policy
- Environment
- Computing Science and Mathematics
- Business and Economy
- Psychology
- Law
- Philosophy

University Home
Back

Dr Giuseppe Paladini

Lecturer - Parasitology
Aquaculture

Contact Information
K20 Pathfoot
Pathfoot Building, University of Stirling
Stirling
FK9 4LA
United Kingdom

Email: giuseppe.paladini@stir.ac.uk
Phone: 7883

Search
Advanced search

OVERVIEWS
Research Area
Organisation
People

Overview (0) | Publications (17)

About:
Dr Giuseppe Paladini has acquired experience on a wide variety of aquatic parasite groups for the last 15 years, completing the BSc (Hons) in Aquaculture & Fish Pathology, the MSc in Food Safety & Animal Health, both at the University of Bologna (Italy), and the PhD in Veterinary Aquaculture and Aquatic Parasitology at the Institute of Aquaculture, University of Stirling (UK). The research conducted throughout the years investigated, for example, the susceptibility of English and Welsh salmonids to a pathogenic Norwegian strain of *Gyrodactylus salaris* (an OIE listed ectoparasitic pathogen of Atlantic salmon)

Ricerca

Organizzazione dei laboratori

- Laboratorio di Chimica Resp. Maurizio Pirini
- Laboratorio di Microbiologia dei molluschi
- Laboratorio di Microbiologia dei prodotti ittici
- Laboratorio Qualità/Analisi sensoriale
- Laboratorio di Virologia
- Produzioni animali - Stabulari

PubMed.gov
US National Library of Medicine
National Institutes of Health

PubMed ▾ Advanced

Abstract ▾ Send to: ▾

J Agric Food Chem. 2013 Jan 30;61(4):973-81. doi: 10.1021/jf304505d. Epub 2013 Jan 18.

Dietary enhancement of selected fatty acid biosynthesis in the digestive gland of Mytilus galloprovincialis Lmk.

Ventrella V[1], Pagliarani A, Nesci S, Trombetti F, Pirini M.

⊕ Author information

Abstract

The fatty acid composition of the digestive gland from the mussel Mytilus galloprovincialis subjected to three different dietary regimens for 30 days was analyzed. Samples were collected at the beginning and end of the trial to obtain a comprehensive picture of fatty acid dynamics. Group A was unfed; group B received a diet consisting of 100% Thalassiosira weissflogii and, thus, similar to natural food; and group C received a diet consisting of 100% wheat germ conferring a 18:2ω-6 abundance. Results indicate that fatty acid composition of lipid and phospholipid classes was affected by dietary treatments. However, adult mussel homeostatic skills minimized effects, and thus, only wheat germ diet deeply modified the fatty acid composition. Furthermore, in group C, the occurrence of the non-methylene-interrupted trienoic fatty acids was indicative of de novo fatty acid synthesis presumably because of active fatty acid elongation and Δ5 desaturation system, also supported by the general ω-3 polyunsaturated fatty acid decrease.

Aquaculture Research

Original Article

Controlled reproduction in *Anguilla anguilla* (L.): comparison between spontaneous spawning and stripping-insemination approaches

Andrea Di Biase[1,*], Antonio Casalini[1], Pietro Emmanuele[1], Michaela Mandelli[1], Pieter Mark Lokman[2] and Oliviero Mordenti[1]

Article first published online: 7 APR 2015

DOI: 10.1111/are.12755

© 2015 John Wiley & Sons Ltd

Issue

Aquaculture Research
Early View (Online Version of Record published before inclusion in an issue)

Am score

Isolation and Genetic Characterization of *Betanodavirus* from Wild Marine Fish from the Adriatic Sea

S. Ciulli[1,*], E. Galletti[1], M. Grodzki[1], A. Alessi[2], M. Battilani[1] and S. Prosperi[1]
[1]*Department of Veterinary Public Health and Animal Pathology, Alma Mater Studiorum, Bologna University, Bologna, Italy;* [2]*Servizio Veterinario Azienda AUSL, Cesena, Italy*
[*]*Correspondence: E-mail: sara.ciulli@.unibo.it*

Ciulli, S., Galletti, E., Grodzki, M., Alessi, A., Battilani, M. and Prosperi, S., 2007. Isolation and genetic characterization of *Betanodavirus* from wild marine fish from the Adriatic Sea. *Veterinary Research Communications*, **31(Suppl. 1)**, 221–224

Keywords: Adriatic Sea, *Betanodavirus*, phylogenetic analysis, wild fish

Abbreviations: BFNNV, barfin flounder nervous necrosis virus; bp, base pair; RGNNV, redspotted grouper nervous necrosis virus; SJNNV, striped jack nervous necrosis virus; TPNNV, tigger puffer nervous necrosis virus

INTRODUCTION

Betanodavirus infection is widespread in a broad spectrum of fish species worldwide. In Italy, it is responsible for outbreaks of Viral Encephalo-Retinopathy (VER) that cause mortality and economic losses mainly in European sea bass (*Dicentrarchus labrax*) farming. *Betanodaviruses* are classified in the Nodaviridae family and 4 official species are present in the genus: BFNNV, Barfin Flounder Nervous Necrosis Virus, RGNNV,

Journal of Applied Ichthyology

Original Article

Dietary inclusion of mussel meal enhances performance and improves feed and protein utilization in common sole (*Solea solea*, Linnaeus, 1758) juveniles

F. Mongile, L. Mandrioli, M. Mazzoni, M. Pirini, A. Zaccaroni, R. Sirri, L. Parma[*], P. P. Gatta, G. Sarli and A. Bonaldo

Article first published online: 28 SEP 2015

DOI: 10.1111/jai.12895

© 2015 Blackwell Verlag GmbH

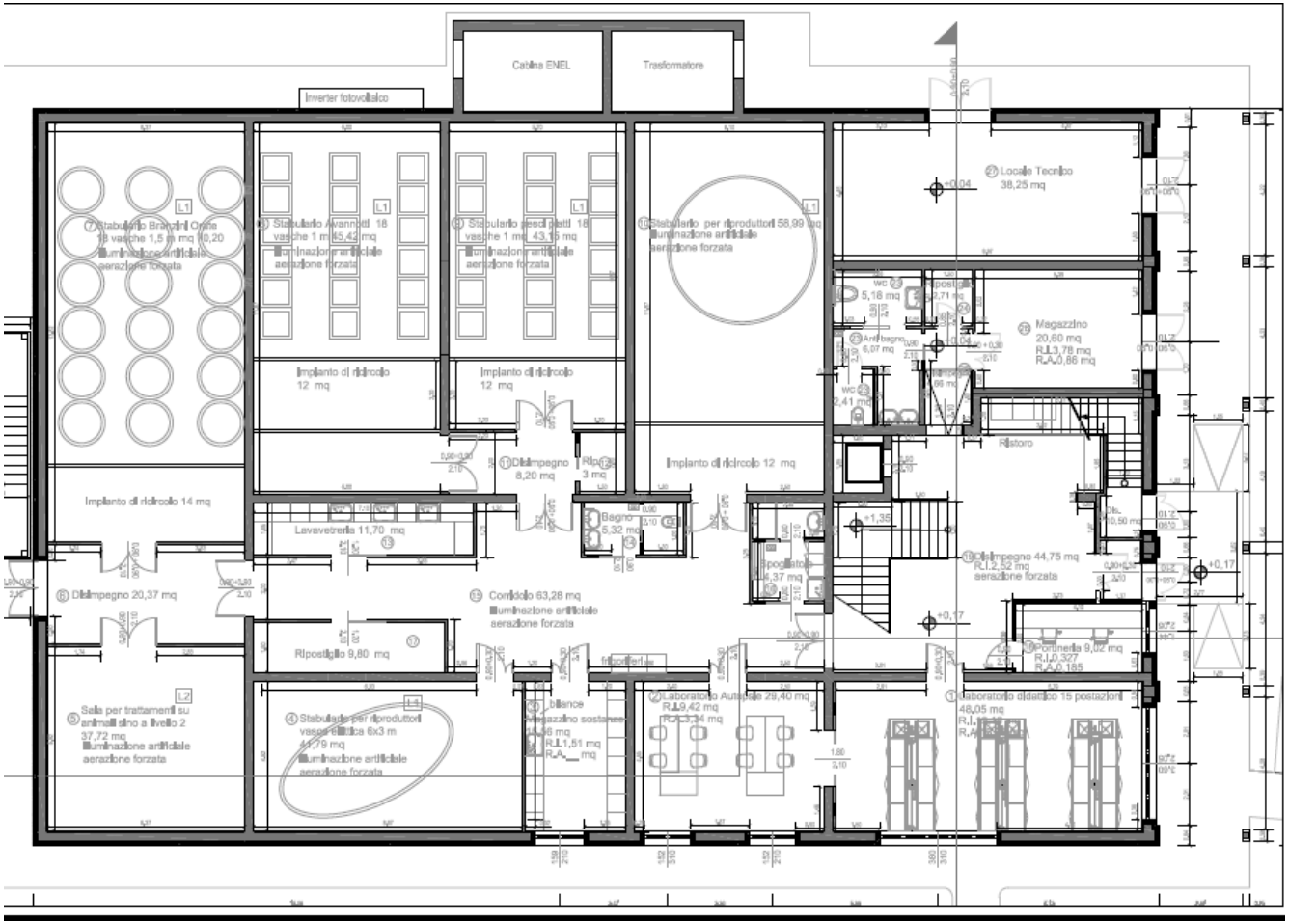
Issue

Journal of Applied Ichthyology
Early View (Online Version of Record published before inclusion in an issue)

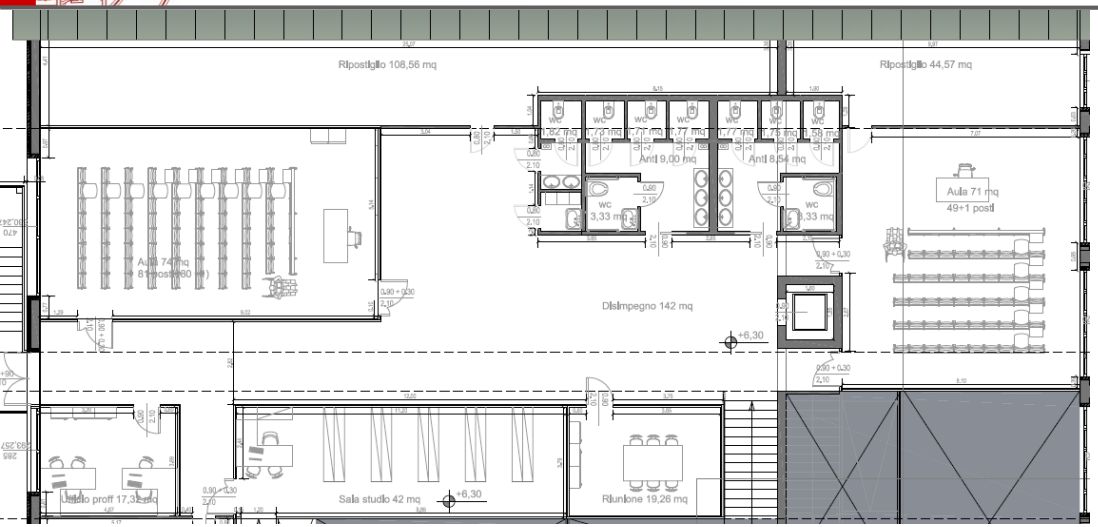
Am score

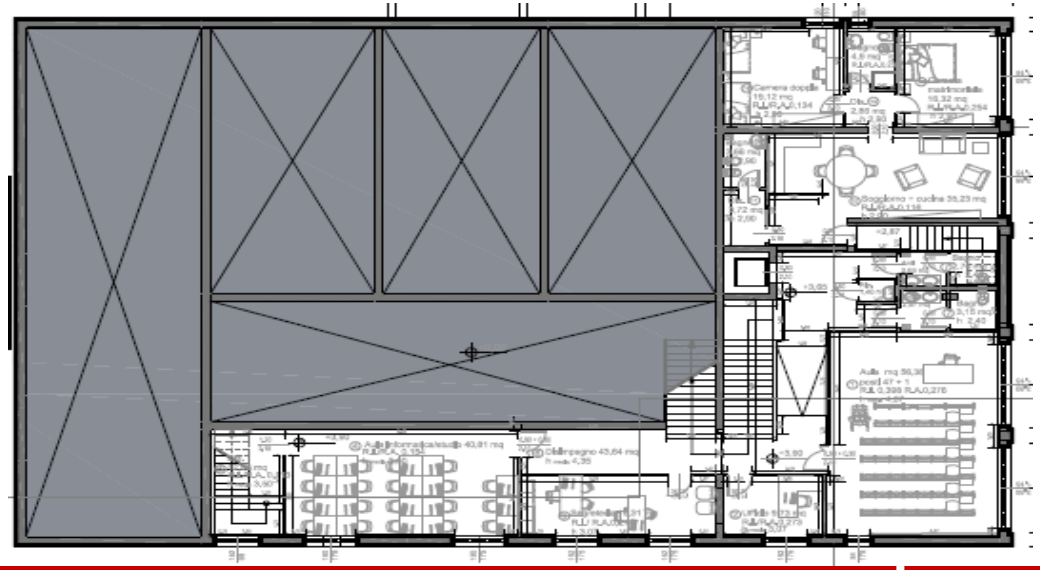
Nuova sede

Stabulari


Cabina ENEL
Trasformatore
Inverter fotovoltaico
Locale Tecnico 38,25 mq
Magazzino 20,60 mq
Ristoro
Implanto di ricircolo 14 mq
Implanto di ricircolo 12 mq
Implanto di ricircolo 12 mq
Implanto di ricircolo 12 mq
Lavavetreria 11,70 mq
Corridoio 63,28 mq
Illuminazione artificiale
aerazione forzata
Ripostiglio 9,80 mq
Laboratorio didattico 15 postazioni 48,05 mq
Portineria 9,02 mq
Sala per trattamenti su animali sino a livello 2 37,72 mq
Illuminazione artificiale
aerazione forzata

Area didattica





Crescita e sinergia

Grazie per l’attenzione

Prof. Alessio Bonaldo

Alessio.bonaldo@unibo.it

335 8395218