



## Barbara Bonvini

Tecnico

Analisi microbiologiche dei sottoprodotti e reflui lattiero-caseari, e della messa a punto delle prove di sensibilità microbica

Collaboratore tecnico presso CREA-ZA di Lodi con esperienza pluriennale nell'analisi microbiologica degli alimenti, in particolare di prodotti lattiero caseari, sia con tecniche colturali che molecolari per la ricerca e il conteggio di batteri lattici, alterativi e patogeni.

È co-autore di 26 pubblicazioni scientifiche, 9 delle quali su riviste internazionali con referee.