

Curriculum Vitae et Studiorum

Istruzione e formazione scientifica

26.8.77: Licenza liceale (liceo scientifico);
14.4.1983: Laurea in Scienze Agrarie;
1.10.1984 - 17.7.1985: Laureato frequentatore presso l'Istituto di Industrie Agrarie, Università degli Studi di Bologna;
11.11.1990: Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli alimenti;
13.3.1993: Diploma della Scuola di Specializzazione in Chimica analitica.

Attività professionale

1985 - 1986: Borsa di studio su "Sterilizzazione e confezionamento asettico di frutta intera" presso la PANIGAL SpA Divisione Alimentare Santa Rosa;
6.3.1991 - 31.10.2000: Ricercatore presso l'Istituto di Industrie Agrarie, Università degli Studi di Bologna;
1.11.2000 - 20.12.2006: Professore associato in Scienze e tecnologia alimentari presso l'Università di Modena e Reggio Emilia, Dip. di Scienze Agrarie;
21.12.2006 - 20.12.2009: Professore straordinario in Scienze e tecnologia alimentari presso l'Università di Modena e Reggio Emilia, Dip. di Scienze Agrarie e degli Alimenti.

21.12.2009 ad oggi: Professore ordinario in Scienze e tecnologia alimentari presso l'Università di Modena e Reggio Emilia, Dip. di Scienze Agrarie e degli Alimenti.

21.12.2009 ad oggi: Direttore del Centro Miglioramento e la Valorizzazione delle Risorse Biologiche Agro-Alimentari (BIOGEST-SITEIA) <http://www.biogest-siteia.unimore.it/site/home.html>

Premi e riconoscimenti

28.5.1990: Premio "Dott. Giammarco Pallotta della Torre del Parco";
7.4.93: membro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Attività didattica

1990: supplenza in "Tecnologia delle bevande alcoliche" Università di Udine;
1995 ad oggi: supplenza in "Chimica e tecnologia degli aromi", Università di Bologna;
2000 ad oggi: "Industria alimentare", "Chimica e tecnologia degli aromi", "Enologia", "Tecnologia delle bevande alcoliche", Università di Modena and Reggio Emilia.

Argomenti d'interesse

Le ricerche hanno riguardato l'analisi degli aromi, specialmente oli essenziali e prodotti enologici (bevande alcoliche, mosti ed aceti). Questo ha comportato la manipolazione d'estratti, la loro analisi in gascromatografia anche in accoppiamento con la spettrometria di massa. L'approccio a queste matrici ha richiesto la messa a punto di

sistemi d'estrazione e di separazione di un particolare costituente o il prefrazionamento di un estratto in classi di sostanze.

Oltre a ciò, sono stati studiati i prodotti di degradazione degli zuccheri e le modificazioni dei pigmenti vegetali durante le trasformazioni alimentari, verificando l'importanza di clorofille e carotenoidi su aspetto proprietà sensoriali degli alimenti.

1. **Oli essenziali** È stata studiata l'influenza dei trattamenti di risanamento (irraggiamento γ o microonde) sull'olio essenziale di erbe aromatiche. È stata anche analizzata la composizione di un numeroso gruppo di rose antiche (dette anche rose da giardino).
2. **Prodotti enologici** È stata studiata l'influenza del ceppo di lievito sulla composizione dell'aroma di vini e distillati e dell'influenza delle fecce di lievito sulla qualità dei brandy.
3. È stata anche verificata l'importanza dei prodotti di degradazione degli zuccheri su mosto cotto ed Aceto Balsamico Tradizionale.
4. **Pigmenti** Sono stati studiati i problemi dell'estrazione e della purificazione di clorofille e carotenoidi in matrici complesse. È stata inoltre esaminata la loro trasformazione durante la produzione di alimenti.