

FULVIO URSINI

CURRICULUM VITAE



Data di nascita 12 Gennaio 1951

Luogo di nascita Venezia (Italy)

Posizione attuale: Professore Ordinario di Chimica Biologica, Facoltà di Medicina, Università di Padova

TITOLI DI STUDIO

1975 Laurea in Medicina e Chirurgia (magna cum laude), Padova

1980 Specializzazione in Medicina Interna, Padova

POSIZIONI RICOPERTE

1985- Visiting Professor nel Department for Toxicology and Biochemistry, University of Southern California, Los Angeles

1990-1996 Professore Ordinario di Chimica Biologica, Facoltà di Agraria (Scienze e Tecnologie Alimentari) Università di Udine.

1996-oggi. Professore Ordinario di Chimica Biologica, Facoltà di Medicina, Università di Padova

2003-oggi. Adjunct Professor di Biochemistry, Department of Molecular Pharmacology & Toxicology, School of Pharmacy, USC, Los Angeles USA

EDITORIAL BOARD

- Free Radical Biology and Medicine (Pergamon Press)
- Archives Biochemistry and Biophysics (Academic Press)
- Environmental & Nutritional Interactions (Taylor & Francis)
- BioFactors (IOS Press)
- LIFE (Taylor & Francis for IUBMB)
- Genes and Nutrition (Springer)

PREMI E RICONOSCIMENTI

- Award "A. Castellani" Italian Society for the study of metabolism (SIM). November 1989.
- "Klaus Schwarz commemorative Medal". Award of the "Association of Bioinorganic Scientist" for the research on Selenium. Baden-Baden, Germany. November 1997.

ESPERIENZA SCIENTIFICA:

Perossidazione lipidica e suo impatto in patologia.

Biochimica delle perossidasi a Selenio.

Struttura e funzione delle Proteine

Spettrometria di massa delle proteine

Meccanismo dell'effetto antiossidante di composti naturali

Meccanismo dell'effetto protettivo del vino nella atrogenesi.

PUBBLICAZIONI :

- A) Studio originali peer- reviewed : 122
- B) Reviews, Capitoli in libri, Proceeding di Meetings : 63
- C) Editore di libri specialistici : 13

Il Prof Ursini e' stato tra i primi a descrivere un rilevante meccanismo dell' effetto protettivo del vino. Gli studi sono stati condotti nel contesto dello stress ossidativo post-prandiale per cui la perossidazione lipidica nel tratto digerente libera nel sangue composti elettrofili che interagendo con le lipoproteine plasmatiche ne alterano la struttura rendendole aterogene. I polifenoli del vino assunto assieme ai cibi, e principalmente le procianidine attive in ambiente acido, prevengono le ossidazioni e quindi indirettamente prevengono le alterazioni della struttura delle lipoproteine.

Oltre che nelle specifiche pubblicazioni, questi dati sono stati presentati nella serie di convegni su "Wine and Human Health" di cui il Prof. Ursini e' stato co-organizzatore a Udine, Palo Alto California, Santiago del Cile, Cape Town e Bordeaux.