

ANDREA ANTONELLI

CURRICULUM VITÆ ET STUDIORUM

Data di nascita 5 febbraio 1958
Nazionalità italiana
Stato civile spostato
Lingue Italian and English (written and spoken); French (comprehension)

Istruzione e formazione scientifica

26.7.77: 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 Chimica e tecnologia degli alimenti presso l'Università di Modena e Reggio Emilia, Dip. di Scienze Agrarie;
21.12.2006 ad oggi: Professore straordinario in Chimica e tecnologia degli alimenti presso l'Università di Modena e Reggio Emilia, Dip. di Scienze Agrarie.

Premi e riconoscimenti

28.5.1990: Premio "Dott. Giammario 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: "Processi dell'industria alimentare", "Chimica e tecnologia degli aromi", "Tecnologia lattiero-casearia", "Enologia" Università di Modena e 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.

Come relatore e correlatore, ha seguito numerosi studenti nella preparazione e nella stesura delle tesi di laurea sia presso l'università di Bologna, sia per l'Università di Modena e Reggio Emilia.

I risultati delle proprie ricerche hanno prodotto oltre cento pubblicazioni apparse su riviste nazionali ed internazionali o presentate a convegni.