

Curriculum vitae di Gabriella Giovanelli



Titoli di studio

Diploma di Maturità scientifica, conseguito nel 1982 presso il Liceo Scientifico Statale di Luino (VA)

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita nel 1988 presso l'Università degli Studi di Milano

Curriculum professionale

Dal 2003 professore associato presso il DiSTAM, Facoltà di Agraria.

Attualmente docente titolare dei corsi di "Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare" (Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari) e "Tecnologie della Ristorazione" (Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione).

Interessi di ricerca

I temi di ricerca attuali riguardano il profilo nutraceutico di alcuni prodotti vegetali (pomodoro, mirtillo, uva) e gli effetti dei trattamenti di conservazione post-raccolta e di trasformazione tecnologica sulle caratteristiche qualitative e nutrizionali dei prodotti, con particolare riferimento all'attività antiossidante. Un secondo ambito di interesse riguarda la messa a punto di sistemi di gestione per le attività dell'industria alimentare e della ristorazione collettiva, con particolare riferimento alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità.

Pubblicazioni più significative

- Giovanelli G., Brenna O.V. Evolution of some phenolic components, carotenoids and chlorophylls during ripening of three Italian grape varieties. *European Food Research & Technology* 225: 145-150, 2007.
- Giovanelli G., Brenna O.V. Oxidative stability of red wine stored in packages with different oxygen permeability, *European Food Research & Technology* 226:169-179, 2007.
- Buratti S., Scampicchio M., Giovanelli G., Mannino S. A low-cost and low-tech electrochemical flow system for the evaluation of total phenolic content and antioxidant power of tea infusions, *Talanta* 75: 312-316, 2008
- Giovanelli G., Buratti S. Comparison of polyphenolic composition and antioxidant activity of wild Italian blueberries and some cultivated varieties. *Food Chemistry* 112: 903-908, 2009.
- Brenna O.V., Ceppi E.L.M., Giovanelli G. Antioxidant capacity of some caramel containing soft drinks, *Food Chemistry* 115: 119-12, 2009