

CURRICULUM VITAE

MENCARELLI FABIO

Professore Ordinario Università della Tuscia, Viterbo

Direttore Dip. Scienze e Tecnologie Agroalimentari

Attività di ricerca

La sua attività di ricerca sin dal 1980 è stata rivolta all'impiego dell'atmosfera controllata sugli ortofrutticoli. Negli ultimi anni la ricerca è stata indirizzata più verso gli aspetti fisiologici e tecnologici postraccolta dell'uva da vino in particolare per le tecnologie di appassimento delle uve e le relative vinificazioni. Inoltre nel settore viticolo ha prestato attenzione all'impiego di tecnologie analitiche non distruttive applicando NIR sia durante la disidratazione delle uve che per misurare la maturazione delle uve in campo senza dover campionare e analizzare l'uva in laboratorio.

Progetti di ricerca attuali

Progetto PRIN (MIUR) 2008 *Gestione di precisione del microclima del grappolo durante la maturazione e in disidratazione postraccolta per il miglioramento delle caratteristiche aromatiche e nutrizionali dell'uva per la produzione di vino*

Progetto MIPAAF-OIGA *Sostenibilità ambientale nella produzione di vini salubri e di qualità superiore.*

Docenza

Università di Viterbo

Innovazione Tecnologica nel Condizionamento dei Prodotti Alimentari

Enologia 1

Scuola di Studi Superiori S. Anna di Pisa

Complementi di Tecnologie Alimentari

Titolare di Brevetto

VR2004A000071 "Una nuova tecnologia di trattamento delle uve in ambiente controllato per l'ottenimento di vini di qualità

BG2011A000002 Procedimento per il trattamento e la vinificazione dell'uva.

Autore di 136 pubblicazioni scientifiche, 2 testi, Editore di Acta Horticulturae n.682, manuali FAO

su uva da tavola e castagna

Associate Editor per il Journal of the Science of the Food and the Agriculture