

CURRICULUM VITAE

Parpinello Giuseppina Paola

Nata a: **Arborea** (OR) il 20/10/1965

Residente in Via don Antonio Ragazzini 6

4018 **Faenza** (RA)

Cell: 331-6538547

e-mail: giusi.parpinello@unibo.it



Indirizzi Ufficio

P.za Goidanich 60, 47521 Cesena

Tel: 0547-338118

Cell: 331-6538547

e-mail giusi.parpinello@unibo.it

Titolo di studio Dottorato di Ricerca.

Settore attività: Enologia, qualifica Professoressa Associata.

Ente di appartenenza Università di Bologna

Titolo di studio

Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia (110/110 con lode);

Laurea quadriennale in Scienze Agrarie (vecchio ordinamento: 110/110 con lode);

Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Microbiche.

Settore attività **AGR/15** (Scienze e Tecnologie Alimentari: 07/F1)

Qualifica: **PROFESSORESSA ASSOCIATA**

Ente di appartenenza: **ALMA MATER STUDIORUM – UNIVERSITA' DI BOLOGNA**

Curriculum

Professoressa associata SSD AGR/15 presso l'Università degli Studi di Bologna, titolare del corso di 'Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti enologici' e 'Tecnica enologica' nell'ambito della laurea triennale di Viticoltura ed Enologia. Ha svolto attività di ricerca presso diversi centri di ricerca e Università internazionali (CNR – Canada, University of California – USA, Pontificia Universidad Catolica de Chile – Cile, University of Auckland – Nuova Zelanda). È membro dell'AssoEnologi, della Società Italiana di Scienze Sensoriali e della Società Italiana di Scienze e

Tecnologie Alimentari. È autrice di oltre 110 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali e nazionali prevalentemente dedicate alla caratterizzazione chimica e sensoriali dei mosti e vini, alla tecnologia di vinificazione, alla stabilità e conservabilità dei vini.

TEMATICHE DI RICERCA

La sua attività scientifica è rivolta principalmente verso argomenti dell'Analisi Strumentale e Sensoriale, e alle Tecnologie delle Bevande, con particolare attenzione alla trasformazione e al controllo di qualità dei prodotti derivati da materie prime del settore enologico. L'attività si è sviluppata principalmente secondo le seguenti linee di ricerca i) messa a punto e/o applicazione di metodologie analitiche applicabili alla filiera produttiva enologica; ii) determinazione di contaminanti in vino e bevande; iii) impiego di additivi innovativi nel processo produttivo; iv) applicazione di tecniche non distruttive di analisi rapida dei prodotti e coadiuvanti tecnologici; v) studi di valutazione chimica, sensoriale e shelf-life su vini ottenuti con differenti tecnologie enologiche; vi) tecnologie di fermentazione applicate ad una gestione sostenibile del vigneto; vii) recupero e valorizzazione degli scarti della filiera viticola-enologica; viii) produzione di nuovi formulati commerciali; ix) applicazioni strumentali nella predizione delle caratteristiche sensoriali del vino e dell'uva; x) sviluppo di tecnologie applicabili al settore del vino e delle bevande per la stabilizzazione proteica e dei metalli (Brevetto); xi) fermentazione e attività enzimatiche delle bevande di origine vegetale.