

FABIO CHINNICI
CURRICULUM VITÆ ET STUDIORUM



Data di nascita: 24 dicembre 1966

Istruzione e formazione scientifica

- Laurea in Scienze Agrarie;
- Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli alimenti;

Attività professionale ed Accademica

- 1999 - 2020: Ispettore per organismi di controllo accreditati in ambito Agricoltura Biologica, ISO 9001, ISO 22005;
- 2009-2012: Tecnico di Laboratorio presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna;
- 2012-2020: Ricercatore presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna;
- 2020- ad oggi: Professore associato SSD AGR15 - Scienze e Tecnologie Alimentari - presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna;

È autore di oltre 90 tra pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali e nazionali, monografie, review, atti di convegni internazionali e nazionali.

Attività didattica

Svolge la sua attività didattica presso i seguenti corsi di studio triennali attivati presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna:

- CdS Tecnologie Alimentari
- CdS Viticoltura ed enologia

Ha avuto responsabilità nei seguenti insegnamenti:

- Qualità e Certificazione nelle imprese alimentari e vitivinicole
- Tecniche speciali
- Legislazione vitivinicola

Argomenti d'interesse

Si occupa di investigazioni tecnologiche e analitiche su matrici e bevande di origine vegetale, con particolare riferimento a quelle relative alla filiera vitivinicola (vino, aceto e distillati), brassicola e dei succhi di frutta. Ambiti specifici di ricerca sono:

- Riduzione dell'uso di solfiti ed additivi nei vini
- Effetti dell'utilizzo di diverse essenze legnose nell'affinamento dei vini
- Caratterizzazione chimico/fisiche di aceti a denominazione di origine
- Impatto dell'uso di mosti di uve da cv italiane nella produzione di birre di frutta
- Messa a punto di metodiche analitiche per l'analisi di fenoli, acidi e amminoacidi nelle bevande vegetali
- Tecniche analitiche rapide e non per la genuinità ed origine di bevande e distillati