



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', 'Tecnica enologica' e "Operazioni unitarie" 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 e della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari. È autrice di oltre 170 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. Partecipa a comitati editoriali di riviste scientifiche internazionali. È co-inventrice di due brevetti per dispositivi applicabili al settore enologico. Ha preso parte in qualità di coordinatore o unità operativa a diversi progetti di ricerca a livello europeo, nazionale o regionale. È membro del Collegio del Dottorato di Ricerca in "Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari" dell'Università di Bologna. È attualmente coordinatrice del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Bologna.

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.