

	<p>Prof. Carlo Pompei Professore ordinario DiSTAM (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche), Università degli Studi di Milano</p> <p>Settore Didattico Colombo, Via G. Celoria, 2 - 20133 Milano Tel 02 50319183 Fax 02 50319190 E-mail carlo.pompei@unimi.it</p>	
---	--	---

Curriculum

Nato a Volterra (PI) nel 1940. Laureato con lode in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Perugia nel 1964. *Docteur de l'Université de Paris* (Sorbonne) nel 1967. Assistente ordinario dal 1969. Professore incaricato di "Detergenza ed approvvigionamento dell'acqua" per il corso di laurea in Scienze delle Preparazioni alimentari dell'Università degli Studi di Milano dal 1972-73 al 1974-75. Professore incaricato stabilizzato di "Tecnica delle conserve alimentari", presso la stessa Università, dal 1975-76 al 1979-80. Professore ordinario di "Tecnologia delle conserve alimentari", presso la stessa Università, dal 1980. Docente di "Tecnologie alimentari" presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Cremona, dal 1993-94 al 1998-1999. Presidente del Consiglio di Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano dal 1986-87 al 1991-92. Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (DiSTAM) dal 1995-96 al 2000-2001. Membro fondatore dell'Associazione Italiana di Tecnologie Alimentari (AITA) e della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL). *Co-editor* della rivista *Italian Journal of Food Science*.

Attività di Ricerca

La produzione scientifica è rappresentata da circa 160 pubblicazioni apparse sulle principali riviste internazionali e nazionali del settore. Le ricerche svolte hanno riguardato i diversi aspetti della trasformazione e del controllo di qualità dei prodotti alimentari nei settori: enologico, latte e derivati, conserve vegetali ed animali, proteine non convenzionali, valorizzazione del *Triticum monococcum*, prodotti ipoallergenici a base di frutta ed ortaggi.

Attività Didattica

Titolare del corso di Tecnologia delle conserve di origine vegetale

Pubblicazioni recenti

- Lavelli V., Hidalgo A., **Pompei C.**, Brandolini A., 2009. Radical scavenging activity of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) wholemeal flour and its relationship to soluble phenolic and lipophilic antioxidant content. *J. Cereal Sci.*, 49(2): 319-321.
- Lavelli V., **Pompei C.**, Casadei M.A., 2009. Quality of nectarine and peach nectars as affected by lye-peeling and storage. *Food Chem.*, 115(4): 1291-1298.
- Hidalgo A., Brandolini A., **Pompei C.**, 2009. Kinetics of tocopherols degradation during the storage of einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) and breadwheat (*Triticum aestivum* L. ssp. *aestivum*) flours. *Food Chem.*, 116(4): 821-827.
- Pompei C.**, Brenna O.V., 2009. A method for preparing hypoallergenic fruit and/or vegetable derivatives. EP 1722642B1.
- Pompei C.**, 2009. Operazioni unitarie della tecnologia alimentare. Milano: Casa Editrice Ambrosiana.