

	<p>Prof. Giovanni Lercker Professore di I Fascia DiSA (Dipartimento di Scienze degli Alimenti), Alma Mater Studiorum, Università di Bologna P.le Goidanich n. 60, 47023 Cesena Sede Didattica: V.le Fanin n. 40-50, 40127 Bologna Tel 051 2096006 Fax 051 2096017 E-mail giovanni.lercker@unibo.it</p>	
---	---	---

Curriculum

Laureato in Chimica il 27/7/1970, è Borsista (1970-73), Contrattista (1974-76), Assistente di Ruolo (1998-82) Professore Incaricato Stabilizzato (1976-80), diviene Professore di ruolo (II fascia) nel 1980, all'Università degli Studi di Bologna, poi Professore di ruolo (I fascia) nel 1986, all'Università degli Studi di Udine (CHIM/10). Dal 1/11/90 al 31/10/93 copre la cattedra di Industrie Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze (AGR/15) e dal 1/11/93 si trasferisce sulla cattedra di "Tecnologia degli Oli, Grassi e Derivati" presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna.

Direttore del Dipartimento di "Scienze degli Alimenti" (2006-2009) ha ricoperto la direzione della Scuola di Dottorato di Ricerca di Scienze Agrarie (200-06) e la presidenza del Consiglio Scientifico della Biblioteca Centralizzata (2003-07), oltre a far parte di diverse Commissioni della Facoltà di Agraria di Bologna.

Attività di Ricerca

L'attività di ricerca del Prof. G. Lercker è stata focalizzata nel settore delle sostanze grasse alimentari con particolare interesse per la composizione e per le implicazioni tecnologiche produttive e di conservazione su di essa. Quando necessario, il suo lavoro è stato rivolto alla messa a punto metodi di analisi destinati a componenti macro e soprattutto, a quelli micro. Particolare attenzione, nel suo lavoro degli ultimi anni, è stata rivolta ai problemi di stabilità ossidativa sia dei sistemi modello che dei sistemi reali. Una parte di queste ricerche è stata sviluppata nello studio dei prodotti di ossidazione degli steroli, attraverso la messa a punto di metodi d'analisi e all'esame dei prodotti in commercio. È autore e co-autore di oltre 450 pubblicazioni a stampa.

Attività Didattica

Docente di: "Tecnologie degli Oli, Grassi e Derivati" (1973-74; 1993-94); "Tecnologie Alimentari" (1974-83) e Istituzioni di Tecnologie Alimentari" (1984-86); "Chimica degli Alimenti" (2002-04); Industrie Agrarie (1995-98); "Gestione ed Analisi della Qualità dei Prodotti Agroalimentari" (1998-oggi); "Analisi Chimica dei Prodotti Alimentari" (1994-oggi); per la Facoltà di Agraria di Bologna.

Pubblicazioni recenti

- Boselli E., Rodriguez-Estrada M.T., Ferioli F., Caboni M.F., **Lercker G.**, 2010. Cholesterol photosensitised oxidation of horse meat slices stored under different packaging films. *Meat Sci.*, 85, 500-505.
- Pignoli G., Rodriguez-Estrada M.T., Mandrioli M., Barbanti L., Rizzi L., **Lercker G.**, 2009. Effects of different rearing and feeding systems on lipid oxidation and antioxidant capacity of freeze-dried egg yolks. *J. Agric. Food Chem.*: 57, 11517-11527.
- Cerretani L., Motilva M.J., Romero M.P., Bendini A., **Lercker G.**, 2008. Pigment profile and chromatic parameters of monovarietal virgin olive oils from different Italian cultivars. *Eur. Food Res. Technol.*, 226: 1251-1258.
- Blanda G., Cerretani L., Bendini A., Cardinali A. Scalpellini A., **Lercker G.**, 2007. Effect of vacuum impregnation on the phenolic content of Granny Smith and Stark Delicious frozen apple cvv. *Eur. J. Food Res. Technol.*, 226: 1229-1237.
- Bendini A., Cerretani L., Vecchi S., Carrasco-Pancorbo A., **Lercker G.**, 2006. Protective effects of extra virgin olive oil phenolics on oxidative stability in the presence or absence of copper ions. *J. Agric. Food Chem.*, 54: 4880-4887.