

	<p>Dr. Ing. Mauro Moresi Professore ordinario DiSTA (Dipartimento di Scienze e Tecnologie AgroAlimentari), Università degli Studi della Tuscia</p> <p>Via S. Camillo de Lellis - 01100 Viterbo Tel 0761 357497 Fax 0761 357498 E-mail mmoresi@unitus.it</p>	
---	--	---

Curriculum

È professore ordinario di *Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare* presso l'Università della Tuscia; vicepresidente della SISTAL per il triennio 2009-2012; membro dei Comitati di Redazione di *Italian Journal of Food Science* (IF2007= 0.506), *Journal of Food Engineering* (IF2007=1.848) e *World Journal of Microbiology and Biotechnology* (IF2007=0.745); delegato italiano del Food Group della Federazione Europea di Ingegneria Chimica. Ha svolto ricerca presso il *National College of Food Technology* (Weybridge, UK) - University of Reading (UK). È stato professore associato di *Impianti e Processi della Industria Alimentare* presso la Facoltà di Ingegneria (Univ. Roma I) e straordinario di *Industrie Agrarie* presso la Facoltà di Agraria (Univ. di Basilicata). È stato coordinatore del CCS in *Tecnologie Alimentari* (2003-2004), del Collegio dei Docenti del corso di Dottorato di Ricerca in *Biotechnologia degli alimenti* (2000-2006) (Univ. Tuscia). È stato presidente SISTAL (2006-2009).

Attività di Ricerca

Si è dedicato allo sviluppo di processi fermentativi per la produzione di biomasse microbiche, etanolo, ossiacidi organici e polisaccaridi, di processi enzimatici per la detossificazione dei vini; di processi a membrana (microfiltrazione tangenziale, osmosi inversa, nanofiltrazione, elettrodialisi) per il recupero di cellule e metaboliti da brodi di coltura, ed allo studio del comportamento reologico di sospensioni, sistemi gelificati e film inerenti il settore delle biotecnologie alimentari. Ha pubblicato 187 lavori su qualificate riviste nazionali ed internazionali ed ha presentato 149 comunicazioni (orali e/o posters) a qualificati convegni nazionali ed internazionali.

Attività Didattica

Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare (9 CFU) - Laurea in *Tecnologie Alimentari*; *Tecnologie Emergenti Sostenibili per l'Industria Alimentare* (6 CFU) - Laurea Magistrale in *Sicurezza e Qualità Agroalimentare*; *Impatto ambientale nell'industria agroalimentare* (2 CFU) - Master universitario di II livello in *Nuove professioni: l'ambiente come opportunità* - indirizzo Sostenibilità ambientale e *Life Cycle Assessment* del sistema agroalimentare.

Pubblicazioni recenti

- Andrich L., Esti M., **Moresi M.**, 2010. Urea degradation kinetics in model wine solutions by acid urease immobilised onto chitosan-derivative beads of different sizes. *Enzyme Microb. Technol.*, 46: 397-405.
- Fidaleo M., **Moresi M.**, 2010. Application of the Nernst-Planck approach to model the electro-dialytic recovery of disodium itaconate. *J. Membr. Sci.*, 349: 393-404.
- Moresi M.**, Sebastiani I, Wiley D. E., 2009. Experimental strategy to assess the main engineering parameters characterizing sodium alginate recovery from model solutions by ceramic tubular ultrafiltration membrane modules. *J. Membr. Sci.*, 326: 441-452.
- Giancone T., Torrieri E., Di Pierro P., Mariniello L., **Moresi M.**, Porta R., Masi P., 2008. Role of constituents on the network formation of hydrocolloid edible films. *J. Food Eng.*, 89: 195-203.
- Crognale S, Bruno M., **Moresi M.**, Petruccioli M., 2007. Enhanced production of β -glucan from *Botryosphaeria rhodina* using emulsified media or fan impellers. *Enzyme Microb. Technol.*, 41: 111-120.