



Prof. Paolo Fantozzi

Professore Ordinario

DSEEA (Dipartimento di Scienze Economiche-Estimate e degli Alimenti), Università degli Studi di Perugia
Sezione di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti
Via S. Costanzo s.n.c., 06126 Perugia

Tel 075 5857910

Fax 075 5857943

E-mail paolofan@unipg.it



Curriculum

- 1974-1979 Assistente Ordinario di Industrie Agrarie - Università di Perugia.
1980-1983 Professore Straordinario di Industrie Alimentari dell'Università di Udine.
Direttore dell'Istituto di Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine.
1984 ad oggi Professore Ordinario di Tecnologie Alimentari dell'Università di Perugia.
1995-1999 Direttore dell'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Perugia.
2000 ad oggi Coordinatore della Sezione di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti . Dipartimento di Scienze Economico estimative e degli Alimenti Università degli Studi di Perugia.
2001 ad oggi Presidente del Comitato per la Certificazione di Qualità dell'Ateneo di Perugia.
2002 ad oggi Direttore del Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra (CERB) Università di Perugia.
2002 ad oggi Presidente del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università degli Studi di Perugia.
2003 ad oggi Presidente del Corso di Laurea Specialistica in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti dell'Università degli Studi di Perugia.

Attività di Ricerca

Autore di 280 memorie scientifiche, pubblicate su riviste internazionali e nazionali, inerenti i seguenti temi: Operazioni fondamentali nelle Industrie Alimentari; Tecnologia di elaborazione di bevande fermentate (vino e birra); Messa a punto di metodi analitici di determinazione di: proteine, polifenoli, sostanze aromatiche in diversi prodotti (vini, oli, conc. proteici); Estrazione di proteine non convenzionali (vinacciolo, tabacco, girasole, etc.); Reologia degli alimenti; Interazione tra proteine e lipidi; Interazione tra proteine e polifenoli; Estrazione di grassi e nutrienti mediante CO₂ supercritica.

Attività Didattica

2001 ad oggi: Insegnamento di "Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare" presso il Corso di Laurea di Primo Livello in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAGAL); 2002 ad oggi: Insegnamento di "Processi della Tecnologia Alimentare" presso il Corso di Laurea di Primo Livello in Viticoltura ed Enologia; 2004 ad oggi: Insegnamento di "Industrie delle bevande fermentate" presso il Corso di Laurea magistrale in "Tecnologie e Biotecnologie Agroalimentari".

Pubblicazioni recenti

- Bravi E., Perretti, G., Buzzini P., Della Sera R., **Fantozzi P.**, 2009. Running steps and yeast biomass as factors affecting lipid content of beer along the brewing process. *J. Agr. Food Chem.*, 57(14): 6279-6284.
Erzetti M., Marconi O., Bravi E., Perretti, G., Montanari L., **Fantozzi P.**, 2009. HACCP in brewing production chain: mycotoxins, nitrosamines and biogenic amines. *Ital. J. Food Sci.*, 21(2): 211-230.
Marconi O., **Fantozzi P.**, 2009. Functional ingredients of beer food for health and longevity. *International Symposium and Annual Meeting of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, Changwon, Korea, 4-6 November 2009.
Perretti G., Motori A., Bravi E., Favati F., Montanari L., **Fantozzi P.**, 2007. Supercritical carbon dioxide fractionation of fish oil fatty acid ethyl esters. *J. Supercrit. Fluid*, 40(3): 349-353.
Perretti G., Montanari L., **Fantozzi P.**, 2006. Lipid extraction from *Olea europaea* L. by supercritical CO₂ for analytical use. *International Journal of Food Engineering*, 2(6): 1556-3758.