



## Prof. Tommaso Gomes

Professore Ordinario

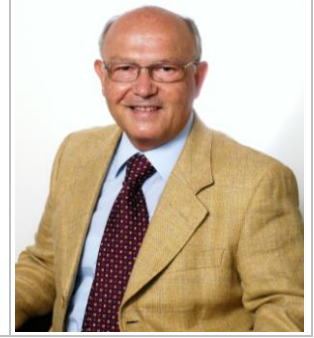
Di.B.C.A. (Dipartimento di Biologia e Chimica Agroforestale ed Ambientale), Università degli Studi di Bari

Via G. Amendola, 165/A - 70126 Bari

Tel 080 5442939

Fax 080 5443467

E-mail [tommaso.gomes@agr.uniba.it](mailto:tommaso.gomes@agr.uniba.it)



### Curriculum

Laureato in Chimica nel 1971. Titolare di un contratto di ricerca, nel periodo 1975-1981, presso l'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Bari diviene nel 1981 Ricercatore Confermato presso lo stesso Istituto. Dal 1992 al 2000 è stato Professore Associato di "Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Alimentari" prima presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise e in seguito presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia. Con decorrenza 01.11.2000 è Professore Ordinario (S.S.D. AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari) presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, Dipartimento Di.B.C.A. È coordinatore della Sezione di "Scienze e Tecnologie Alimentari". È inoltre coordinatore del corso di laurea triennale in "Scienze e Tecnologie Alimentari". È socio fondatore firmatario nonché componente del consiglio direttivo della "Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL)". Ha partecipato, anche come coordinatore scientifico, a numerosi progetti di ricerca (PRIN, FIRB e C.N.R.) ed è autore di oltre 150 lavori, tutti a carattere sperimentale pubblicati su riviste ed in atti di Convegni sia nazionali che internazionali.

### Attività di Ricerca

Le linee di ricerca principali riguardano la formazione di prodotti di neoformazione nel corso della raffinazione degli oli vegetali. La misura del livello di ossidazione di oli e grassi alimentari. Lo studio delle proprietà pro-ossidanti di alcune classi di composti di ossidazione e di idrolisi dei trigliceridi.

### Attività Didattica

Professore ufficiale dei corsi "Tecnologia delle Trasformazioni Alimentari", "Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali degli Alimenti" e "Chimica delle Trasformazioni Alimentari"

### Pubblicazioni recenti

**Gomes T.**, Delcuratolo D., Paradiso V.M., Nasti R., 2010. The oxidative state of olive oil used in bakery products with special reference to *focaccia*. In: Victor R. Preedy and Ronald Ross Watson (Eds.), "Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention". Oxford: Academic Press, pp. 745-753. ISBN: 978-0-12-374420-3.

**Gomes T.**, Paradiso V.M., Delcuratolo D., 2010. Non-conventional parameters for quality evaluation of refined olive oil and olive oil commercial classes. In: Victor R. Preedy and Ronald Ross Watson (Eds.), "Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention". Oxford: Academic Press, pp. 139-154. ISBN: 978-0-12-374420-3.

Caponio F., Summo C., Pasqualone A., Paradiso V.M., **Gomes T.**, 2009. Influence of processing and storage time on the lipidic fraction of taralli. *J. Food Sci.*, 74: 701-706.

Caponio F., Summo C., Paradiso V.M., Pasqualone A., **Gomes T.**, 2009. Evolution of the oxidative and hydrolytic degradation of biscuits' fatty fraction during storage. *J. Sci. Food Agric.*, 89: 1392-1396.

**Gomes T.**, Delcuratolo D., Paradiso V.M., 2008. Pro-oxidant action of polar triglyceride oligopolymers in edible vegetable oils". *Eur. Food Res. Technol.*, 226: 1409-1414.