

Gianni Galaverna CV



Formazione: 1994, PhD in Scienze Chimiche, Università di Parma; 1989, Laurea in Chimica, Università di Parma.

Carriera professionale: 2015-oggi, Professore di I Fascia in Chimica degli Alimenti, Dip. di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, UNIPR; 2004-2015, Professore di II Fascia in Chimica degli Alimenti, Dip. di Scienze degli Alimenti, UNIPR; 1997-2004, Ricercatore in Chimica Organica, Dip. di Chimica Organica e Industriale, UNIPR; 1996-1997, Postdoc, Dip. di Chimica Organica e Industriale, UNIPR; 1994-1996, Contrattista di ricerca, Dip. di Chimica Organica e Industriale, UNIPR.

Temi di ricerca: Il Prof. Galaverna si occupa di chimica e sicurezza degli alimenti da più di 25 anni, e in particolare dello studio di composti bioattivi e xenobiotici. Ha messo a punto ed applicato metodi innovativi in cromatografia e spettrometria di massa per studiarne la presenza e l'effetto delle tecnologie di processo sulle modifiche chimiche. Particolare interesse è rivolto ai composti bioattivi e/o tossici di origine naturale, in particolare le micotossine. In particolare, ha focalizzato l'attenzione sulla loro presenza e sulle modificazioni negli alimenti e nei mangimi, e sul destino metabolico nei vegetali e nei mammiferi (uomo).

Si è inoltre interessato degli aspetti qualitativi e organolettici degli alimenti, studiando il profilo delle sostanze aromatiche in funzione dei processi di trasformazione e della conservazione degli alimenti. Inoltre, si interessa di approcci analitici target e untarget per lo studio degli alimenti e dei metaboliti in piante e animali.

Progetti di ricerca recenti: 2019-2021, "Prodotti carnei e lattiero-caseari innovativi per la salute del consumatore – Innovative milk and meat products for consumer's health (MiMe4Health)" POR FESR Emilia-Romagna 2014-2020 (Coordinatore); 2018-2019, "Development of a procedure based on technological innovation, genetic characters for quality, improvement of nutritional value, authenticity assessment to be applied to the heavy pig supply chain", Fondazione AGER, Italia (UO Leader); 2016-2018, "Increase of the competitiveness of rural farms through the valorization of the grain biodiversity under organic treatment – Bio2", PSR, Regione Emilia-Romagna, Italia (PI); 2016-2018, "Innovation in the fruit-vegetable sector – Innofruve", S3, Regione ER, Italia (UO Leader); 2016-2018, "Innovation of the pork meat chain by valorization of vegetal waste and by using advanced "omic" and processing technologies, for the sustainable production of meat and meat derived products with a positive impact on human health – Green Charcuterie", S3, Regione ER, Italia (UO Leader); 2013-2015, "Incidence of mycotoxins on ancient and modern grains under organic vs conventional treatment - AmycoGrano", Call 2013 "Heartquake zone", Regione ER, Italia (PI); 2011-2013, "Hidden fumonisins in maize", PRIN, MIUR, Italia (UO Leader); 2009-2013, "From seed to pasta. Multidisciplinary approaches for a more sustainable and high quality durum wheat production", Fondazione AGER, Italia (UO Leader); 2008-2009, "Scientific information on mycotoxins and natural plant toxicants - MyNAPT", CFP/EFSA/CONTAM/2008/01 (Partecipante). PI di diversi contratti di ricerca con aziende del settore alimentare.

Attività didattica: Chimica degli Alimenti, Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; Chimica degli Alimenti, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari; Chimica e Sicurezza degli Alimenti, Master Internazionale in Tecnologie Alimentari, UBA (Argentina)-UNIPR.

Incarichi istituzionali: Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale Internazionale Interateneo in Food Safety and Food Risk Management (UNIPR, UNICATT, UNIMORE, UNIBO e UNIFE), Membro del Consiglio del Centro Interdipartimentale SITEIA.PARMA (UNIPR), del Consiglio di Dottorato in Scienze degli Alimenti (UNIPR); 2016-2018, Membro della Commissione per l'Abilitazione Nazionale al ruolo di Professore di I e II fascia, SC: 03/D1 – Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari; 2008-2012, Presidente del Consiglio di Corso di Studio della Laurea e della Laurea Magistrale in Scienze e

Tecnologie Alimentari, UNIPR; 2008-2012, Membro del Consiglio per il Coordinamento Nazionale dei corsi di L e LM in STA.

Produzione scientifica: 150+ lavori scientifici su riviste internazionali peer reviewed, H-index: 34 (3304 citazioni, Scopus), 33 (3118 citazioni, WOS) e 40 (4396 citazioni Google Scholar).

Società scientifiche: Membro della Società Chimica Italiana e dell'Accademia Nazionale di Agricoltura. Rappresentante Italiano nella Food Chemistry Division della EuChemS.