



Prof. Fernanda Galgano

Curriculum Scientifico

- Professore per affidamento insegnamenti ai sensi dell'art. 6, comma 4 della Legge 240/2010 SSD AGR/15– Scienze e Tecnologie Alimentari

Posizioni ricoperte:

- Ricercatore in servizio da novembre 1998 e confermato da novembre 2001

Curriculum Studi:

- Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti, conseguito presso l'Università degli Studi della Basilicata, nell'anno accademico 1997/98.

-Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari conseguita con lode il 20 novembre 1991 presso l'Università degli Studi della Basilicata

Aree di interesse scientifico: ottimizzazione dei processi alimentari, sviluppo di nuovi prodotti alimentari, determinazione di sostanze nutraceutiche, conservazione degli alimenti, confezionamento degli alimenti, valutazione della qualità degli alimenti.

Attuali interessi di ricerca: determinazione di sostanze fenoliche in prodotti vegetali di interesse alimentare e farmaceutico, valorizzazione di prodotti spontanei, valutazione dell'influenza dell'epoca di raccolta e delle tecniche colturali sulla composizione chimica di vegetali, ottimizzazione di tecnologie per l'aumento della shelf-life di prodotti alimentari trasformati.

Affiliazioni: Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali; collaborazioni scientifiche con: Dipartimento di Biotecnologie Agrarie - Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Firenze; Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti – Sezione di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti, Università degli Studi di Perugia; Dipartimento di Scienze Chimiche ed Ambientali, Università degli Studi dell'Insubria; CNR - Istituto di Metodologie per l'Analisi Ambientale, Tito Scalo (PZ); Laboratorio di Biologia Molecolare e Cellulare, CNR - Istituto di Scienze dell'Alimentazione, Avellino.

Pubblicazioni:

Galgano F., Caruso M.C., Perretti G., Favati F. (2011). Authentication of Italian red wines on the basis of the polyphenols and biogenic amines. *Eur. Food Res. Technol.* 232:889-897 ISSN: 1438-2377. Doi: 10.1007/s00217-011-1457-1.

Milella L., Caruso M., Galgano F., Favati F., Padula M.C., Martelli G. (2011). Role of the Cultivar in Choosing Clementine Fruits with a High Level of Health-Promoting Compounds. *J. Agric. Food Chem.* 59(10):5293-



5298. ISSN 0021-8561.

Caruso M.C., Galgano F., Castiglione Morelli M.A., Viggiani L., Lencioni L., Giussani B., Favati F. (2012). Chemical Profile of White Wines Produced from “Greco Bianco” Grape Variety in Different Italian Areas by Nuclear Magnetic Resonance (NMR) and Conventional Physicochemical Analyses. *J. Agric. Food Chem.* 60:7-15. ISSN 0021-8561. Doi: 10.1021/jf204289u.

Galgano F., Caruso M., Condelli N., Favati F. (2012). Focused Review: Agmatine in fermented foods. *Frontiers in Microbiology* 3:1-7. ISSN 1664-302X. Doi: 10.3389/fmicb.2012.00199.

Galgano F., Caruso M., Ventura M., Magno M., Favati F. (2013). Shelf-life improvement of fresh cut iceberg lettuce by using anti-UV film. *Acta Horticulture*, ISSN: 0567-7572, in corso di stampa.

Favati F., Condelli N., Galgano F., Caruso M.C. (2013). Extra virgin olive oil bitterness evaluation by sensory and chemical analyses. *Food Chem.* 139:949-954. ISSN: 0308-8146. Doi: 10.1016/j.foodchem.2013.01.098.

Perretti, G., Troilo, A., Bravi, E., Marconi, O., Galgano, F., Fantozzi, P. (2013). Production of a lycopene-enriched fraction from tomato pomace using supercritical carbon dioxide. *J. Supercritical Fluids* 82, 177-182.

Orario e Sede di ricevimento: Lunedì 16.30-18.30; Mercoledì 11.30-13.30; giovedì 16.30-18.30 studio situato al II piano del lotto 3A nord

Indirizzo E-mail: fernanda.galgano@unibas.it

Telefono: 0971 205570 – 320 4371255
