

CURRICULUM VITAE

Maurizio Servili

Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti
Sez. Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti
Università degli studi di Perugia

Curriculum studiorum et honoris

1986 Consegue il Diploma di Laurea in Scienze Agrarie con voti 110/110 e lode, discutendo una tesi sperimentale su "Utilizzazione della calatide di girasole per la produzione di pectinasi e biomassa".

1990 Sostiene il concorso per ricercatore universitario presso l'Università agli Studi di Perugia (G.U. n. 8, 31/1/1989) per il gruppo disciplinare n. 146 risultando vincitore.

Nel Maggio dello stesso anno afferisce all'Istituto di Industrie Agrarie dell'ateneo Perugino.

1998 Risulta vincitore di concorso a posti di professore associato per il gruppo disciplinare G08A Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari e con il 1 Novembre dello stesso anno prende servizio presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise.

2001 Prende servizio come professore associato presso la facoltà di Agraria dell'Università di Perugia.

2013 Prende servizio come professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia.

Incarichi istituzionali ed accademici

Svolge attività didattica nei seguenti corsi:

-Corso di laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Stagal) Controllo e gestione della qualità (6 CFU).

-Corso di laurea Magistrale in Scienze Zootecniche Qualità delle produzioni animali (6 CFU).

-Corso di laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Stagal) Processi delle tecnologie alimentari II (6 CFU).

Coordinatore del corso di laurea di primo livello in Scienze e tecnologie Agroalimentari (Stagal) e del corso di laurea Magistrale in Tecnologie e biotecnologie degli alimenti (TBA) dal Gennaio 2014.

È presidente del corso di laurea in Scienze e tecnologie Agroalimentari (Stagal) Dal gennaio 2016 e del

corso di laurea Specialistica in Tecnologie e biotecnologie degli alimenti (TBA) dall'aprile 2016.

È membro del collegio di dottorato di Scienze e Biotecnologie Agrarie, Alimentari e Ambientali del Università degli studi di Perugia.

È membro dell'Accademia dei Georgofili è Accademico Ordinario dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio dove ricopre il ruolo di vicepresidente.

Attività di ricerca

Le più importanti ricerche da lui condotte hanno riguardato i settori dell'olio vergine di oliva, vino e conserve di pomodoro. I più importanti argomenti di ricerca sono di seguito elencati:

- Messa a punto di metodi strumentali di analisi di alcuni componenti degli alimenti, quali polifenoli, composti volatili;
- studio dell'influenza dei composti minori degli oli vergini di oliva e delle conserve di pomodoro e nel vino (sostanze fenoliche, carotenoidi e composti volatili) sulle caratteristiche sensoriali e salutistiche dei suddetti prodotti;
- valutazione di alcuni aspetti dello shelf-life di alcuni prodotti alimentari correlati agli antiossidanti;
- caratterizzazione degli oli vergini di oliva in relazione alla loro origine geografica;
- interventi agronomici, tecnologici e biotecnologici volti a migliorare il processo di produzione in relazione agli aspetti qualitativi (sensoriali, nutrizionali e salutistici) del prodotto finale. La ricerca è stata rivolta al settore oleario (ottimizzazione del processo di estrazione meccanica degli oli vergini di oliva e valorizzazione dei prodotti secondari quali le sanse vergini e le acque di vegetazione), enologico, lattiero-caseario e conserviero, quest'ultimo in modo particolare nei riguardi del pomodoro da industria.

Attività editoriale

Il Prof. Servili è autore di più di 300 lavori scientifici pubblicati su riviste nazionali, internazionali, proceedings di congressi e capitoli di libri.

Il Prof. Servili ha un h-index di 38 e le sue pubblicazioni hanno ricevuto 6011 citazioni totali da 3419 documenti (Scopus).