FERRANTI PASQUALE

Profilo

- Riferimenti
- Curriculum
- Pubblicazioni

Bacheca

- Avvisi

Didattica

- Insegnamenti
- Schede insegnamento
- Schede insegnamento ante 2022-23
- Appelli d'esame
- Iscrizione alle lezioni
- Registro delle lezioni
- Materiale didattico

Curriculum

Curriculum Vitae in Italiano

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

Il professor Pasquale Ferranti è nato a Napoli il 9 Novembre 1963. Nel 1987 ha conseguito la laurea in Chimica presso l'Università degli Studi di Napoli con il massimo dei voti e la lode.

Nel1989, haconseguito il Premio di Laurea "Guglielmo Laonigro" della Società Chimica Italiana per tesi di laurea in Chimica.

E' stato vincitore di due borse di studio del Consiglio Nazionale delle Ricerche presso il Servizio di Spettrometria di Massa I.C.M.I.B.-C.N.R. Napoli, negli anni 1989 e 1990-91 rispettivamente. Nel 1992 è stato ricercatore a contratto presso il CEINGE (Centro di Ingegneria Genetica) - Napoli.

Dal Maggio 1993 è stato ricercatore e dal Maggio 1996 ricercatore confermato presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Nel Luglio2000 haconseguito l'idoneità al concorso per professore di seconda fascia nel settore scientifico disciplinare AGR/15: Scienza e Tecnologia dei Prodotti Agroalimentari presso l'Università degli Studi del Molise. E' stato nominato professore di seconda

fascia, settore scientifico disciplinare AGR/15 presso l'Università di Napoli "Federico II" con decreto del 13 Settembre 2001. E' titolare del Corso "Costituenti funzionali e additivi degli alimenti" del Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli "Federico II".

Dall'anno 2000 gode inoltre di un contratto di associatura presso l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche presso il quale si interessa di tematiche di ricerca che concernono gli aspetti qualitativi e nutrizionali degli alimenti.

Il Prof. Ferranti ha lavorato presso il Dipartimento di Biochimica dell'Imperial College of Science and Technology di Londra (UK), sotto la direzione del Prof. Howard R. Morris e della Prof.ssa Anne Dell dove si è interessato delle applicazioni della Spettrometria di Massa alla analisi strutturale di carboidrati e glicoproteine. E' stato inoltre 'visiting scientist' presso l'Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas Cientificas (CSIC) di Madrid (Spagna).

Relazioni a congresso su invito

Il Prof. Ferranti ha contribuito con relazioni o letture plenarie su invito a congressi nazionali ed internazionali. Di seguito sono riportati alcuni di questi contributi selezionati tra quelli degli ultimi anni

a) "Occurrence of novel phenotypes of goat a_{s1}-casein" Milk Proteins, Quality and Health Aspects, Vinstra, Norvegia, 13-15 Marzo 2003.

b) "A mass spectrometric-based assay for predicting gliadin modification by tissue transglutaminase" 18th meeting "Working Group on prolamin analysis and toxicity", Stoccolma (Svezia), 7-10 Ottobre 2003.

c) "The contribution of proteomics to food science: novel mass spectrometric approaches for the assessment of food quality, safety and tipicality" – I Congress of the Italian Proteome Society, Verona, 27-29 Maggio 2004.

d) "Detection and quantitative measurement by mass spectrometry of molecular markers of heat treatment on dairy products", Thermally Processed Foods: Possible Health Implications, COST Action 927, Praga (Repubblica Ceca), 1-2 Ottobre 2004.

e) The role of proteomics in the determination of quality, safety and tipicality of dairy products", Simposio Internacional de Biotecnologìa, Applicaciones en Alimentos, Salud y Medio Ambiente – II Simposio Argentino-Italiano de Bacterias Làcticas, Tucumàn (Argentina), 3-5 Novembre 2004.

f) "Milk Genomics and Proteomics" – Plenary Lecture at the 3rd International Symposium "Milk Genomics and Human Health", Bruxelles, Belgium, 19-21 Settembre 2006.

g) "Design of novel functional foods. Analytical approaches and research trends" – Plenary lecture at the II Internacional Symposium on Lactic Acid Bacteria, San Miguel de Tucumàn, Argentina, 11-13 Ottobre 2006.

h) “Proteomics of fermented foods” – Plenary lecture at the III Internacional Symposium on Lactic Acid Bacteria, San Miguel de Tucumàn, Argentina, Settembre 2009.

Pubblicazioni scientifiche ed attività editoriale

E’ autore di oltre 160 pubblicazioni scientifiche con peer-review (di cui 118 su riviste internazionali) e di oltre 200 comunicazioni a congresso. Ha contribuito all’organizzazione scientifica di svariati congressi.

Dal 2012 il Prof. Ferranti è Editor-in-chief della rivista scientifica internazioanle Peptidomics (versita.com/Peptx) edita da Versita.

Dallo stesso anno è Editor della rivista Food Research International pubblicarta dalla case editrice Elsevier (www.journals.elsevier.com/food-research-inter) per la quale ha anche curato lo Special Issue “Foodomics” dedicato alla applicazione delle tecniche ‘Omiche’ alla ricerca alimentare.

Ha a contribuito a voci specialistiche di collane scientifiche internazionali, nel settore della Chimica, Biochimica e Tecnologia Alimentare, tra cui: Methods in Enzymology (Academic Press), Methods in Molecular Biology (Humana Press), Trends in Comparative Biochemistry and Physiology (Research Trends),la NATO AdvancedStudy Institute (ASI) Series (Kluwer Academic Publishers), Advanced Dairy Chemistry (Kluwer). Svolge abitualmente l'attività di revisore per diverse riviste scientifiche dei suoi settori di attività, ed è coinvolto nella valutazione di progetti di ricerca europei ed internazionali.

Il Prof. Ferranti ha tenuto seminari scientifici presso organismi universitari, del CNR e di altri enti di ricerca pubblici e privati. E' stato invitato a svolgere un ciclo di seminari presso il Dipartimento di Radiobiologia dell'Università di Stoccolma nel 1993.

ATTIVITA' DIDATTICA DEL PROFESSORE PASQUALE FERRANTI

Il professore Pasquale Ferranti è stato nominato professore di seconda fascia, settore scientifico –disciplinare AGR/15 presso l’Università di Napoli “Federico II” con decreto del 13 Settembre 2001. E’ titolare del Corso “Costituenti funzionali e additivi degli alimenti” del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell’Università di Napoli “Federico II”.

Corsi di Insegnamento universitari tenuti dal Prof. Pasquale Ferranti

a) Corso di titolarità: Costituenti Funzionali e Additivi degli Alimenti (settore AGR/15) presso il Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli “Federico II” (anni accademici dal 2001-2002 ad oggi).

b) Incarico di Insegnamento di Scienze e Tecnologie Alimentari, Settore Disciplinare AGR/15, presso il Corso di Diploma Universitario in Dietistica, Facoltà di Medicina, Università degli Studi di Napoli “Federico II”, polo periferico, Anno Accademico 2002-2003.

c) Incarico di Insegnamento di Scienze e Tecnologie Alimentari, Settore Disciplinare AGR/15, presso il Corso di Laurea in Dietistica, Facoltà di Medicina dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II”— Anni Accademici dal 2003-2004 ad oggi.

d) Incarico di Insegnamento di Tecniche di Conservazione degli Alimenti, Settore Disciplinare AGR/15, pressola Scuola InteruniversitariaCampana di Specializzazione all’Insegnamento (SICSI), Università degli studi di Napoli Federico II” (anni accademici dal 2001 al 2008).

e) Incarico di Insegnamento di Chimica Analitica, Settore Disciplinare, presso il Corso di Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari, Indirizzo Conserviero, Facoltà di Agraria, Università degli studi di Napoli “Federico II” (anni accademici 2001-2002). Precedentemente Incarico di insegnamento di “Laboratorio di Chimica Analitica” presso il Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari, indirizzo Conserviero, Facoltà di Agraria dell’Università degli studi di Napoli Federico II”, anni accademici dal 1997-8 al 2001-2.

f) Incarico di Insegnamento di Chimica Analitica presso la Laurea in Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell’Università di Napoli dal 2007 ad oggi.

g) Incarico di insegnamento di Chimica Analitica, presso la Scuola di Specializzazione in Scienze dell’Alimentazione, Facoltà di Medicina dell’Università degli studi di Napoli Federico II” (dall’anno accademico 2001-2002 ad oggi).

Il professor Ferranti è stato relatore di numerose tesi sperimentali di laurea nel settore delle Tecnologie Alimentari presso l’Università degli Studi di Napoli “Federico II” (Facoltà di Agraria: CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari. E’ stato relatore di tesi anche presso il Corso di Laurea Triennale in Dietistica e presso la Scuola di Specializzazione in Scienze dell’Alimentazione della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università di Napoli.

Il professore Ferranti è componente del Collegio Docenti del Dottorato in Biotecnologia degli Alimenti della propria Facoltà.

E’ stato ed è attualmente Relatore di svariate tesi di Dottorato presso la stessa.

Il Prof. Ferranti partecipa inoltre all'attività didattica della Facoltà di Agraria dell' Università di Napoli "Federico II", presso cui è stato presidente della Commissione per l’Assegnazione delle tesi di Laurea in Tecnologie Alimentari per tre anni.

Svolge inoltre presso la propria Facoltà:

a) Il corsi di “Analisi dei dati” presso la scuola di Dottorato in Biotcnologie Alimentari.

b) Seminari nell'ambito del corso di Analisi Strumentale e di Scienza e Tecnologia del Latte del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il Prof. Ferranti ha partecipato in qualità di docente alle seguenti scuole e corsi di formazione e Master:

a) Corso di Aggiornamento di Metodologie Avanzate in Biochimica" tenuto a Napoli nel 1988 e nel 1989.

b) Corso "Metodologie Analitiche Avanzate in Biotecnologia: aspetti di base ed applicativi" svoltosi a Napoli nel 1991 ad opera della Società Chimica Italiana e della Società Italiana di Biochimica.

c) Corso Teorico Pratico di Aggiornamento in Analisi degli Alimenti presso la facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Napoli "Federico II" nel 1988;

d) Advanced Study Institute in Spettrometria di Massa organizzato dalla NATO nel 1993 ad Ischia, nel 1996 ad Altavilla Milicia (Palermo) e nel2001 aTetouan (Marocco).

e) Scuola Nazionale di Proteine svoltasi presso l'Università degli studi di Urbino nel 1994 e nel 1995.

f) Corso di "Cromatografia e Spettrometria di Massa in Bassa ed Alta Risoluzione" organizzata dal CNR e dalla Fisons nel1995 aNapoli.

g) Corso di formazione per Tecnici Ambientali organizzato dalla Regione Campania nel 1994-1995.

h) Scuola Teorico-Pratica in Spettrometria di Massa pressola Stazione Sperimentaleper le Industrie delle Essenze e dei Derivati degli Agrumi anno 2000.

i) Scuola Teorico-Pratica introduttiva alla Spettrometria di Massa Applicazioni agro-alimentari dell'analisi proteomica: caratterizzazione di prodotti lattiero-caseari, Istituto delle Essenze e dei Derivati Agrumari, Reggio Calabria, anno 2001.

j) III Corso di Spettrometria di Massa nello studio integrato del Genoma e del Proteoma, 8-11 Dicembre 2001 presso l'Università della Tuscia a Viterbo

k) IV Corso di Spettrometria di Massa nello studio integrato del Genoma e del Proteoma, Applicazioni Agroalimentari, Dicembre 2002 presso l'Università della Tuscia a Viterbo.

l) Corso Teorico Pratico di Aggiornamento, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna, 2002.

m) Scuola Teorico-Pratica introduttiva alla Spettrometria di Massa Applicazioni agro-alimentari dell'analisi proteomica: caratterizzazione di prodotti lattiero-caseari, Istituto delle Essenze e dei Derivati Agrumari, Reggio Calabria, anno 2002.

n) 4° Corso Base Teorico-Pratico di Aggiornamento, Pratica opportunita' per i ricercatori del domani: Ricerca e Diagnosi- Istituto Zooprofilattico della Campania, Portici, 20-24 Ottobre 2003.

- o) Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti, Corso di Perfezionamento in Biochimica e microbiologia della maturazione dei formaggi, Università della Basilicata, Potenza, Aprile 2004.

p) Corso di Cromatografia Spettrometria di Massa Applicazioni Bio-Agroalimentari, Giugno 2004, Acitrezza.

q) Master “Alimentazione e Salute”, pressola II Universitàdi Napoli, Anno 2004.

r) Corso ECM per laureati in Dietistica “Attualità in tecnologia alimentare Aspetti igienico-sanitari e nutrizionali”, Università di Napoli “Federico II”, Anno 2006.

s) Master di I Livello in ”Biotecnologie genetiche per la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari”, Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II”, in entrambe le edizioni svoltesi negli anni 2005 ed anno 2006.

t) Scuola di Perfezionamento per Tecnici Ambientali, organizzato dall’Istituto di Genetica Vegetale del Consiglio Nazionale delle Ricerche con sede a Portici (2009).

E’ stato membro incaricato delle:

- Commissione finale di esami del XV Ciclo di Dottorato in “Biotecnologia degli Alimenti” presso la facoltà di Agraria dell’Università di Milano nell’anno 2005.

- Commissione finale di esami del XIX Ciclo di Dottorato in “Progettazione e impiego di molecole di interesse biotecnologico” presso lala II Universitàdi Napoli nell’anno 2007.

- Commissione finale della Scuola Interuniversitaria Campania di Specializzazione all’Insegnamento (SICSI), Indirizzo Tecnologico, Anno Accademico 2005-2006.

- Commissione giudicatrice dei Corsi Speciali Abilitanti della Regione Campania, L. 143 del 04/06/04, Indirizzo Tecnologico, Anno Accademico 2006-2007.

- Commissioni giudicatrici a posti di Ricercatore Universitario (Università di Palermo, SSD AGR/15, anno 2008, Istituto di Scienze dell’Alimentazione del CNR, Avellino, SSD AGR/15).

E’ stato membro della Commissione di Esami di Stato per l’abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare presso l’Università di Napoli “Federico II” nell’anno 2002.

ATTIVITA' SCIENTIFICA DEL PROFESSORE PASQUALE FERRANTI

Progetti di ricerca di cui il prof. Ferranti è attualmente o e stato responsabile negli ultimi anni

Il Professor Pasquale Ferranti negli ultimi anni è stato responsabile scientifico di svariati progetti di ricerca concernenti le tematiche delle qualità e della salubrità degli alimenti.

1) Ruolo: Responsabile dell’Unità di Ricerca Titolo e tipo di progetto: "Sicurezza Igienica di Formaggi Tipici Italiani (SIFORTI)" MIUR. Settore 2.Agrobiotecnologie: Qualità, Salubrità e sicurezza della produzione alimentare Trattamento,

confezionamento e logistica dei prodotti freschi e/o trasformati. 2003-2005.

2) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: "Messa a punto di una metodologia per il recupero di sostanze biologicamente attive ad elevato valore aggiunto contenute nel siero residuo di caseificazione" Regione Campania, 2001.

3) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: " Sviluppo e validazione di metodi di dosimetria delle componenti proteiche del glutine in alimenti per la caratterizzazione di qualità degli sfarinati e per la sicurezza alimentare dei celiaci "Regione Campania, anno 2001.

4) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: "Identificazione di marcatori proteici per lo sviluppo e la validazione di metodi di analisi per la caratterizzazione di qualità ed identità dei formaggi tipici della regione Campania", Regione Campania, anno 2002.

5) Ruolo: Responsabile dell'Unità di Ricerca. Titolo e tipo di progetto: " Tecnologie innovative per la preparazione di prodotti lattiero-caseari caratterizzati da una migliorata tollerabilità e da migliorate proprietà funzionali", Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Coordinatore: F. Bonomi, Università di Milano. Anni 2002-2004.

6) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: Caratterizzazione dei peptidi bioattivi generata dall'azione degli enzimi proteolitici di Lattobacilli. Applicazione alla progettazione di alimenti funzionali Programma di Collaborazione Scientifica e Tecnologica tra Italia e Argentina per il periodo 2004-2005.

7) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: Produzione, identificazione e studio delle poprietà biologiche di peptidi generati dall'azione di microorganismi (Producción identificación y estudio de las propiedades biológicas de péptidos generados por acción de microorganismos). Programma di Collaborazione Scientifica e Tecnologica tra Italia e Argentina per il periodo 2009-2010.

8) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: Soy proteins: structure, interaction and functions. MIUR. Azioni integrate Italia-Spagna, anno 2010.

9) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: Integrazione tra approcci spettroscopici e metodologie avanzate di spettrometria di massa per lo studio dell'interazione tra proteine e leganti idrofobici e degli aspetti strutturali di queste interazioni. Progetti Ministeriali PRIN 2004.

10) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: Sviluppo di metodologie analitiche avanzate nella determinazione strutturale e quantitativa dei composti aromatici solforati e dei loro precursori in vitigni autoctoni e nei vini derivati. Progetti Ministeriali PRIN 2008.

11) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: "SULPHREE - Sulphite-free organic additives to be used in white wine-making process", Sesto Programma Quadro dell'Unione Europea, Contratto N. COOP-CT-2004-512721, Periodo 2005-2007.

12) Ruolo: Responsabile Scientifico Locale: Titolo e tipo di progetto: "Sviluppo e validazione di screening be conferma per la determinazione di microcistine in alimenti e tessuti di origine animale", Progetto di Ricerca Corrente Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno IZSME 08 04. Anno 2004.

13) Ruolo: Responsabile Scientifico Locale: Titolo e tipo di progetto: "Strategie analitiche per l'identificazione delle biotossine palitossina e cilindrospermpsina nei prodotti ittici", Progetto di Ricerca Corrente Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno

IZSME 01 06. Anno 2006.

14) Ruolo: Responsabile Scientifico Locale: Titolo e tipo di progetto: “Valutazione della presenza di contaminanti ambientali in prodotti ittici ed integratori alimentari: controllo, gestione e comunicazione dei rischi associati in conformità al Regolamento 882/2004/CE”, Progetto di Ricerca Corrente Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno IZSME 04 07. Anno 2007.

15) Ruolo: Responsabile Scientifico Locale. Titolo e tipo di progetto: “Valutazione della presenza di contaminanti ambientali in prodotti ittici ed integratori alimentari: controllo, gestione e comunicazione dei rischi associati in conformità al Regolamento 882/2004/CE 2008”, Progetto di Ricerca Corrente Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno IZSME 01 08. Anno 2008.

16) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: Analisi strutturale dell’amediplase con metodologie di spettrometria di massa,), Convenzione scientifica con Menarini, Roma, anno 2002

17) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: Analisi della componente glicidica della glicoproteina amediplase mediante tecniche di spettrometria di massa, Convenzione scientifica con Menarini, Roma, anno 2005.

18) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: Structural characterization and dosimetry of proteins and peptides in wheat starch hydrolysates (Carattterizzazione strutturale di proteine e peptidi in prodotti derivati dall'idrolisi dell'amido),), Convenzione scientifica con Association des Amidonneries de l’Uniòn Europeenne, Bruxelles, anno 2002.

19) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: Validation of a simplified, preparative procedure for the quantitative purification and enrichment of proteins and peptides in wheat starch hydrolysates (Parte I),), Convenzione scientifica con Association des Amidonneries de l’Uniòn Europeenne, Bruxelles, anno 2005.

20) Ruolo: Responsabile Scientifico. Titolo e tipo di progetto: Validazione di una procedura preparativa semplificata per la purificazione quantitativa e l’arricchimento di proteine e peptidi in idrolizzati di amido (Parte II), Convenzione scientifica con Association des Amidonneries de l’Uniòn Europeenne, Bruxelles, anno 2007.

Collaborazione con centri di ricerca nazionali ed esteri

Il Prof. Pasquale Ferranti ha sviluppato rapporti di collaborazione continuative con Istituti di Ricerca italiani e stranieri con I quali partecipa a progetti di ricerca di interesse multidisciplinare

Tra i primi sono da segnalare il Dipartimento di Scienze Biochimiche e Microbiologiche Agroalimentari (DISMA, Professore Francesco Bonomi); il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari e Microbiologiche (DISTAM) della stessa Università; l’Istituto di Scienze dell’Alimentazione del CNR di Avellino.

Ttra i gruppi stranieri si possono citare:

- l’Hannah Research Institute, Ayr, Scozia;

- il Laboratoire de Biochemie et Technologie Laitiere e Laboratoire de Genetique Biochimique et de Cytogenetique, Jouy en Josas, Francia, Prof. P. Martin;

- il Netherlands Institute for Dairy Research, NIZO (Ede, Olanda);

- il Biocentrum, Technical University of Denmark, Lyngby, Denmark, Dr. H Frokiaer,

- il Centro de Referencia para Lactobacillos, Tucuman, Argentina.

- l'Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas Cientificas (CSIC) di Madrid (Spagna).

- il Dipartment of Medicine Preventive and Public Health dell'Università di Valencia (Spagna)

Attualmente la sua attività di ricerca presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti comprende le seguenti tematiche nell'ambito del settore disciplinare Scienza e Tecnologia dei prodotti Agroalimentari:

1) Analisi strutturale delle proteine del grano tenero e duro e loro relazione con la qualità tecnologica. Sviluppo di metodiche per la ricerca di marcatori molecolari delle proteine del glutine negli alimenti.

2) Determinazione delle basi molecolari della qualità del latte e dei prodotti da esso derivati nei piccoli ruminanti (capra e pecora). Impatto del polimorfismo e della diversità biochimica delle caseine.

3) Determinazione di sequenza di proteine omologhe in alimenti ed applicazione alla caratterizzazione di proteine di interesse tecnologico ed agro-alimentare.

4) Gli oligopeptidi marcatori della qualità dei formaggi. Produzione e caratterizzazione di yogurt probiotici con elevati livelli di peptidi bioattivi. Attività biologica dei componenti fosfopeptidici. I fosfopeptidi quali marcatori dello stato di maturazione dei formaggi.

5) Caratterizzazione della frazione peptidica dei sieri di latte. Influenza della tecnologia di produzione sulle caratteristiche dei sieri di caseificio.

6) Preparazione e caratterizzazione molecolare di idrolizzati proteici del latte a migliorata tollerabilità.

7) La componente proteica del latte umano. Presenza di peptidi bioattivi nel latte umano

8) Sicurezza degli alimenti: metodi per l'analisi di tossine batteriche nei formaggi e di tossine algali in prodotti alimentari e nelle acque potabili.

9) Studio delle proteine nel caglio e nelle preparazioni a base di chimosina per la coagulazione del latte

10) Sviluppo ed applicazione di metodologie analitiche avanzate per la caratterizzazione della qualità e della sicurezza dei prodotti carnei.

11) Analisi di sequenza di polisaccaridi e glicoproteine in alimenti. Analisi di lectine tossiche nei prodotti vegetali.

12) Studio delle modificazioni *in vitro* ed *in vivo* di proteine ematiche per azione di pesticidi impiegati nelle pratiche agricole.

13) Analisi strutturale di peptidi ad attività antibiotica prodotti da vegetali e funghi. Determinazione degli addotti di tipo non covalente formati con macromolecole biologiche.

14) Analisi "metabolomica" degli alimenti. Tra questi argomenti rientra la caratterizzazione della componente colorante di quella aromatica come fattore discriminante della varietà di uva in relazione al luogo di produzione dell'uva e del vino.

© Università degli Studi di Napoli Federico II