

## **Enrico Novelli**

Nato a Palmanova (UD) il 15/01/64. Laureato in Medicina Veterinaria nel 1989 presso l'Università degli Studi di Parma. Abilitato all'esercizio della professione di Medico Veterinario nell'Aprile 1990. Ha conseguito nel 1995, presso l'Università degli Studi di Torino, il titolo di dottore di ricerca in "Chimica, Tecnologia e Igiene degli Alimenti".

Attività didattica - E' stato titolare, nel Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, dei corsi di "Approvvigionamenti e industrie degli alimenti di origine animale" (A.A. 1995/96 e 1996/97) e di "Biochimica della carne e dei prodotti carnei" (A.A. 1997/98). Ha ricoperto diversi incarichi di docenza presso la facoltà di Medicina veterinaria dell'Università di Padova. Fra questi, i) Tecniche di laboratorio applicate all'analisi degli alimenti dall'anno accademico 2000/2001 al 2003/2004, Chimica e biochimica degli alimenti dall'anno accademico 2004/2005 al 2008/2009, Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale nell'anno accademico 2011/2012 presso il corso di laurea magistrale in Medicina veterinaria, ii) Metodologie e biotecnologie applicate alle produzioni alimentari dall'anno accademico 2003/2004 al 2009/2010 e Analisi di laboratorio applicate agli alimenti dall'anno accademico 2002/2003 ad oggi entrambi presso il corso di laurea in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti con sede a Vicenza. Dall'anno accademico 2012/2013 insegna Sistemi Produttivi, Ispezione e Qualità dei Prodotti Ittici presso il Corso di Studi magistrale in Biologia Marina con sede a Chioggia (VE).

Attività di ricerca – Nel periodo di attività svolta presso l'Istituto di Scienza e tecnologia degli alimenti dell'Università di Parma (1990-1997) si è occupato dello studio della qualità tecnologica della carne di suino destinata alla trasformazione in prodotti di salumeria a media e lunga stagionatura. In tale ambito ha approfondito gli argomenti analitici relativi la determinazione della composizione chimica del prodotto e degli effetti dei fenomeni chimico-enzimatici del processo di stagionatura sulle componenti lipidica e proteica. Inoltre ha approfondito lo studio dei fenomeni chimici di ossidazione della componente lipidica e dell'effetto degli antiossidanti nella stabilizzazione del prodotto. Si è inoltre occupato di tecnologie applicate alla riduzione del contenuto di grasso nei prodotti a base di carne. L'attività di ricerca successiva al 1997 è stata invece svolta presso l'Università di Padova dove il sottoscritto attualmente afferisce al dipartimento di Biomedicina comparata e alimentazione. Nella sede di Padova si è inizialmente occupato della messa a punto di tecniche di biologia molecolare finalizzate alla determinazione dell'autenticità di prodotto. Successivamente ha avviato due nuove linee di ricerca, una dedicata allo studio

dell'ecologia microbica di alcune specie di interesse per la sicurezza alimentare (*Aeromonas*, *Vibrio*) mediante l'utilizzo di tecniche molecolari di nuova concezione, l'altra all'innovazione delle tecnologie alimentari finalizzate all'implementazione dell'igiene e sicurezza del prodotto alimentare. Attualmente sta svolgendo attività di ricerca anche nell'ambito dei sottoprodotti delle filiere agroalimentari per ricavarne molecole o miscele di composti di elevato valore funzionale e tecnologico per l'industria alimentare.

Inoltre, ha svolto attività di docenza con affidamento d'incarico presso le Scuole di specializzazione post-laurea in Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati e Ispezione degli alimenti di origine animale, entrambe della Facoltà di Medicina veterinaria dell'Università di Padova. Ha svolto attività di docenza presso corsi di formazione finanziati da Enti pubblici e nei programmi di Educazione Continua in Medicina.

Enrico Novelli

Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione - Università degli Studi di Padova

V.le dell'Università, 16 – Legnaro (PD)

Tel. 347 5756957