

Dott.ssa Giovanna Lomolino

CURRICULUM VITAE

Attività scientifica e didattica

Elenco delle pubblicazioni

Nome	GIOVANNA LOMOLINO
Località/Data di nascita	Treviso, 09.04.1967
Indirizzo	Via Manzato 24, 31100, Treviso
Telefono	3403114219
Codice Fiscale	LMLGNN67D49L407U
Stato civile	Coniugata

FORMAZIONE

Diploma	Maturità scientifica
---------	----------------------

Laurea in:	Scienze Agrarie, conseguita presso l'Università di Padova
------------	---

Esame di Stato	Titolo di Agronomo ottenuto a Padova
----------------	--------------------------------------

<u>Dottorato</u>	Titolo di Dottore di Ricerca in "Biocatalisi Applicata e Fermentazioni Industriali"
-------------------------	---

Post Dottorato	Vincitrice di una borsa di studio di Post Dottorato, area 8 Scienze Agrarie e Veterinarie
----------------	---

Assegni di Ricerca	Vincitrice di un assegno di ricerca nell'ambito del "Progetto di Ricerca: Studio delle proteine dell'uva e del vino in relazione alla qualità dei vini bianchi". Ha ottenuto il rinnovo per due anni dell'Assegno di Ricerca, in seguito a selezione per titoli, in ambito di Ateneo.
--------------------	--

Corso di Laurea: Statistica, Popolazione e Società (Università di Padova)	Ha sostenuto i seguenti esami: algebra lineare, istituzioni di analisi matematica 1, istituzioni di analisi matematica 2, calcolo delle probabilità, statistica descrittiva, inferenza 1, inferenza 2, economia applicata. Alcuni esami prevedevano la conoscenza e l'applicazione del programma statistico R.
--	--

STAGE ALL'ESTERO

<u>FRANCIA</u>	-Attività di ricerca, per un periodo di 3 mesi, presso l'Istituto ITEB di Rennes (Bretagna), grazie alla vincita di una borsa di studio "Fondazione Aldo Gini". -Tirocinio Pratico Applicativo, svolto in Francia, nella stessa sede, per un periodo di 4 mesi. (1993/94)
-----------------------	--

<u>STATI UNITI</u>	Attività di ricerca presso la "University of Georgia" (UGA), per un periodo di 10 mesi, durante il Dottorato. (1998/99)
---------------------------	---

LINGUE STRANIERE

INGLESE

Capacità di espressione e comprensione scritta e orale acquisita attraverso studi liceali e durante un periodo di 10 mesi di permanenza negli Stati Uniti.

-Corso "Academy Writing" corso "Grammar" e corso di "Listening and Speaking", programma universitario "American Language Program University of Georgia", Spring and Summer Semesters.

-Numerosi corsi individuali di inglese, con madrelingua, presso l'Accademia Linguistica di Treviso.

FRANCESE

Capacità di espressione e comprensione scritta e orale acquisita durante un periodo di 7 mesi di permanenza in Francia (Bretagna);

-corso intensivo di francese a Rennes;

-corso intensivo di francese presso "Institut d'Enseignement Actif" a Nizza.

-Numerosi corsi individuali di francese, con madrelingua, presso l'Accademia Linguistica di Treviso.

TITOLI ACCADEMICI

RICERCATORE UNIVERSITARIO

Assunzione in servizio quale Ricercatore Universitario vincitore della procedura di valutazione comparativa ad 1 posto di ricercatore universitario bandito con decreto Rettorale n. 775 del 30 marzo 2005 pubblicato in G.U. n. 29 del 12 aprile 2005- Facoltà di Agraria per settore scientifico-disciplinare AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari. Decorrenza nomina dal 1° marzo 2006; Ricercatore Universitario Confermato dal 2009.

ABILITAZIONE SCIENTIFICA NAZIONALE

Risulta abilitata a professore di FASCIA II; BANDO D.D. 1532/2016 SETTORE CONCORSUALE 07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI.

ATTIVITA' DIDATTICA

PRESSO L'ATENEO DI PADOVA

Dal 2006 la sottoscritta svolge attività didattica inerente la chimica, la tecnologia e l'analisi sensoriale degli alimenti e delle bevande nei programmi di Corsi di Laurea triennale, magistrale, afferenti alla Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università di Padova.

INSEGNAMENTO

CORSO DI LAUREA

SCIENZE E CULTURA DELLA
GASTRONOMIA E DELLA
RISTORAZIONE [IF0365]
(L. D.M. 270/2004),
(LAUREA TRIENNALE)

-TECNOLOGIE ALIMENTARI E GASTRONOMICHE [AVP7079719]
7 CFU, assegnato anno accademico 2017/18

-LABORATORIO DI TECNOLOGIE ENO-GASTRONOMICHE [AVP6075258]
7 CFU (2 ANNI)

-LABORATORIO DI TECNOLOGIE GASTRONOMICHE, HACCP E IMPIANTISTICA

	[AGN1029569] (3 ANNI) 8 CFU -SUMMER SCHOOL 2 [AG01122771] 4CFU (4 ANNI) -ESAME INTEGRATO: TECNOLOGIE GASTRONOMICHE E LABORATORIO DI TECNOLOGIE GASTRONOMICHE [AG01123367] 4CFU (7 ANNI)
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI [AG0064] (LM, D.M. 270/2004), (LAUREA MAGISTRALE)	-VALUTAZIONE E ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI [AGN1030335], 6 CFU (7 ANNI) (dal 2011) - ANALISI SENSORIALE [AG02122233] 4 CFU (2 ANNI) (2011/12-2012/13)
DIDATTICA DELLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI [TF000425]	- CHIMICA AGRARIA [A012] (D.M.249/2010 Insegnanti)(fino al 2014/2015) (1 ANNO)
DIDATTICA DELLE INDUSTRIE AGRARIE [TF000193]	- CHIMICA AGRARIA [AV2033] (D.M.249/2010 Insegnanti)(fino al 2013/2014) (1 ANNO)
ALTRI INSEGNAMENTI	
Facoltà di Medicina e Chirurgia, Medicina del Lavoro, Corso di Laurea Triennale "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro"	-TECNOLOGIE ALIMENTARI, 4 CFU (4 ANNI) (dal 2006 al 2010)
Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione	-SEMINARI DI SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE, 4CFU (3 ANNI)
Anni precedenti al 2006	
Scuola Diretta a Fini Speciali in Tecnica Enologica (Conegliano)	-CHIMICA ENOLOGICA (<u>30 ore</u> di didattica frontale integrativa dell'insegnamento della Dott. Crapisi, 1999/2000) (<u>30 ore</u> nel 2000/2001) (2 ANNI) -CHIMICA DELLE FERMENTAZIONI (contratto di 12 ore, titolare Prof. Spettoli, 1998)
Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Viticole ed enologiche" (Conegliano)	-TECNOLOGIE ALIMENTARI (contratto di 16 ore, titolare Prof. Spettoli, 2001) -ESERCITAZIONI DI ENOLOGIA 1 (contratto di 10 ore, titolare Prof Curioni, corso di "Enologia 1", marzo 2003), (contratto di 10 ore, titolare Prof Curioni, corso di "Enologia 1, dicembre 2003). -ESERCITAZIONI DI ENOLOGIA 3 (contratto di 10 ore, titolare Dott. Crapisi, corso di "Enologia 3", marzo 2005)
Corso post-diploma per "Tecnico per la certificazione nelle filiere di prodotti agricoli	-QUALITA' ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI(<u>32 ore</u>, professore a contratto) (anno 2002)

e zootecnici

-ATTIVITA' SEMINARIALE: la sottoscritta ha svolto attività seminariale in molti Corsi di Laurea.

ATTIVITA' DIDATTICA ALL'ESTERO

ERASMUS+ KA1
HIGER EDUCATION
ACADEMIC YEAR
2017/18
KAZAKISTAN

ERAMUS+ Staff mobility for Teaching
Dal 22 ottobre 2017 al 5 novembre 2017
30 ore di lezione
Corso: "Food Technology of Italian and Worldwide products and Theoretical aspects of Sensory Anaysis"
M. Auezov' South Kazakhstan State University, Food Engineering Department, Shymkent

IP ERASMUS
Intensive Program
ERASMUS
BELGIUM

Intensive Programme ERASMUS
"Microorganisms and Traditional Food: Partners or competitors",
from February 4th to 15th 2013
Didattica frontale, attività di tutoring e valutazione degli studenti.
Corso: Sensory Analysis
University of Gent, Belgium (B GENT 01)

IP ERASMUS
Intensive Program
ERASMUS
ITALY

Intensive Programme ERASMUS
"Microorganisms and Traditional Food: Partners or competitors",
from February 4th to 15th 2013
Didattica frontale, attività di tutoring e valutazione degli studenti.
Corso: Sensory Analysis
From February to 3rd to 15th 2014
University of Padova, Italy

ATTIVITA' DIDATTICA SCUOLE SUPERIORI

Centro Polifunzionale
Turistico Alberghiero IAL
VENETO

-IGIENE E MERCEOLOGIA, Corso FSE OB 5B, 60 ore, anno 1999/2000, e
135 ore, anno 2000/2001

ATTIVITA' ISTITUZIONALE

ERASMUS

Responsabile del programma ERAMSUS per il Corso di Laurea:
-SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE (LAUREA TRIENNALE)
-RESPONSABILE FLUSSO: D -HAMBURG06, Germany, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg- Main Site.

TIROCINIO

Dal 2007 al 2009 la sottoscritta ha fatto parte della Commissione tirocinio per il Corso di Laurea in SCIENZE E CULTURA DELLA

GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE (LAUREA TRIENNALE)

La sottoscritta è PRESIDENTE della commissione del Tirocinio Pratico Applicativo del Corso di Laurea in SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE (LAUREA TRIENNALE), dal 2009.

GAV (Gruppo per l'accreditamento e la valutazione)

La sottoscritta è stata membro del GAV nel Corso di Laurea SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, (LAUREA MAGISTRALE). (2014-16)

SCUOLA DI DOTTORATO

La sottoscritta è stata membro della scuola di Dottorato: Dottorato in Territorio Ambiente Risorse e Salute, indirizzo Medicina Ambientale nutrizione ed inquinamento, dal 2006 al 2014.

Attualmente è membro della scuola di Dottorato: LERH (The PhD Program Land, Environment, Resources and Health). Partecipa alle selezioni di concorso, alle presentazioni finali ed è coinvolta nelle attività istituzionali del Dottorato (dal 2014).

È stata relatrice e tutor di uno studente PhD, dal 2009 al 2013; attualmente è relatrice e tutor di uno studente di dottorato (inizio 2017).

COMMISSIONI

La sottoscritta fa parte della GIUNTA di DIPARTIMENTO, dal 2015.

Membro della Commissione Didattica del Corso di Laurea in SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE (LAUREA TRIENNALE), in vista dell'attività della Commissione di Esperti della Valutazione che procederà alla revisione e all'accreditamento periodico dell'Ateneo e dei Corsi di Studio.

CORSI ANALISI SENSORIALE

La sottoscritta, dal 2008, organizza ogni anno corsi di Valutazione e Analisi Sensoriale degli Alimenti, in collaborazione con Slow Food e l'ONAF (organizzazione nazionale assaggiatori formaggi).

ATTIVITA' SCIENTIFICA E PROGETTI DI RICERCA

L'attività di ricerca, svolta dalla sottoscritta, riguarda il settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari, con particolare riguardo allo studio e al miglioramento delle caratteristiche qualitative degli alimenti e delle bevande. La qualità alimentare è stata studiata attraverso ricerche scientifiche che prendono in considerazione:

1. *La composizione chimica degli alimenti*
2. *L'enzimologia*
3. *L'analisi sensoriale*
4. *La reologia*

L'attività scientifica si è articolata come segue:

Dal 1996 al 1999 ha condotto uno studio sugli enzimi di interesse tecnologico in *Saccharomyces cerevisiae* presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università di Padova nell'ambito del programma di ricerca del Dottorato in "Biocatalisi Applicata e fermentazioni Industriali". In particolare ha svolto una ricerca sugli enzimi del lievito coinvolti nella liberazione di aromi nei vini in funzione della loro localizzazione cellulare.

-Ha approfondito lo studio sugli enzimi del *Saccharomyces cerevisiae* ed acquisito tecniche di biologia molecolare presso il Dipartimento di Biochimica dell'Università di Athens in Georgia (USA) (dicembre 1998 – settembre 1999). In particolare ha svolto una ricerca sulla fisiologia cellulare del lievito, sull'induzione dell'espressione genica e sulla natura delle interazioni tra proteine (*two hybrid screen*).

-Ha svolto attività di sperimentazione in viticoltura ed enologia nell'ambito del programma di assistenza tecnica del C.E.C.A.T. In particolare, ha partecipato al rilevamento dei dati, all'esecuzione delle determinazioni analitiche ed all'elaborazione statistica dei risultati, nel periodo compreso tra 1 aprile e 30 settembre 1998.

Nel 2000 fino alla vincita della borsa di Post Dottorato, ha frequentato il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie in qualità di laureato frequentatore presso il gruppo di Tecnologie Alimentari, coordinato dal Professor Paolo Spettoli.

Durante questo periodo ha svolto una ricerca sull'effetto del tipo di coagulante sulla formazione di frazioni caseiniche nei formaggi freschi Crescenza e Squacquerone, in collaborazione con l'azienda Granarolo. Inoltre ha condotto uno studio sulla composizione minerale di questi formaggi e del latte utilizzato nella loro produzione, per ottenere informazioni nutrizionali e tecnologiche.

-Ha svolto una ricerca sulla storia dell'enologia in collaborazione col Dipartimento di Storia dell'Antichità, avente titolo: "Dalla pigiatura tradizionale alle prime pigiatrici, evoluzione tecnologica in alcune fasi della produzione enologica del XX secolo".

-Ha svolto uno studio sulla messa a punto di metodiche elettroforetiche in condizioni denaturanti per la visualizzazione di enzimi di *Saccharomyces cerevisiae* con tecniche fluorescenti.

-Ha partecipato allo studio ed alla quantificazione degli antiossidanti presenti nei vini ottenuti col metodo biologico e tradizionale.

Da gennaio 2001 a dicembre 2002 ha svolto attività di ricerca, nell'ambito del programma di Post Dottorato, sull'induzione di enzimi del *Saccharomyces cerevisiae*, che possono risultare di interesse enologico. In particolare ha studiato l'effetto di alcuni elementi minerali, nel mezzo di crescita del lievito enologico, sulla vitalità, sull'assorbimento e l'accumulo degli stessi nella cellula e sull'induzione di enzimi coinvolti nel rilascio degli aromi dei vini.

-Ha condotto una caratterizzazione cellulare e subcellulare di cellule di lievito sulla base dei profili zimografici. In particolare ha valutato l'importanza della scelta del substrato sintetico nella quantificazione e nella visualizzazione delle esterasi.

-Ha approfondito lo studio sui fenomeni proteolitici che avvengono durante la fase di preincubazione del latte ad opera di batteri liberi ed immobilizzati.

-Ha svolto uno studio sugli enzimi coinvolti nella liberazione di sostanze importanti nel definire la qualità dei distillati. In particolare ha lavorato sulla quantificazione e visualizzazione di enzimi quali la pectin-metil-esterasi coinvolti nel rilascio di metanolo dalle vinacce, la lipossigenasi responsabile della formazione di esanale ed altri quali le esterasi e le glucosidasi coinvolte nel rilascio degli aromi. Lo studio è stato condotto anche sui lieviti per verificare la loro importanza nell'attribuire particolari caratteristiche ai distillati attraverso il loro contributo enzimatico espresso nelle diverse condizioni di fermentazione delle vinacce. "Attività enzimatiche presenti in vinacce di vitigni autoctoni". Responsabile Prof. Anna Lante.

Da novembre 2002 a giugno 2003 ha svolto attività di ricerca nell'ambito del **Progetto Europeo "Wheypol"** sull'impiego del siero di latte come terreno di crescita per microrganismi produttori di polimeri termoplastici, con messa a punto di tecniche di immobilizzazione enzimatica ed analisi cromatografica e rifrattometrica.

-Ha svolto una ricerca sul rilascio di elementi minerali e metalli da parte dei fitofarmaci utilizzati nei trattamenti fitosanitari della vite (linea di difesa biologica ed integrata), monitorando la loro presenza durante le fasi fenologiche attraverso un campionamento dei grappoli, fino al mosto ed al vino.

Da giugno 2003 a maggio 2005 è stata titolare di un assegno di ricerca nell'ambito del "Progetto di Ricerca" "Studio delle proteine dell'uva e del vino in relazione alla qualità dei vini bianchi" Progetto di Ateneo 2003-2005, Responsabile Prof Andrea Curioni. In particolare la sottoscritta si è occupata del ruolo delle mannoproteine dei lieviti enologici sulla stabilità proteica dei vini e dell'importanza dei sistemi di estrazione delle stesse con metodi chimici ed enzimatici, a partire da cellule fresche, nel prevenire la torbidità dei vini bianchi quando vengono sottoposti a trattamento termico (heat test).

Si è operata quindi una purificazione degli estratti, per mezzo di tecniche di cromatografia per affinità ed esclusione molecolare, al fine di ottenere e testare le singole frazioni glicoproteiche sulla stabilità delle proteine che causano torbidità nelle bevande alcoliche.

Sono state eseguite prove di stabilità ed analisi elettroforetiche e zimografiche per identificare le frazioni glicoproteiche più efficaci nel prevenire la torbidità.

Dal 2005 al 2006 Ha ottenuto il rinnovo dell'assegno di ricerca attraverso una selezione per titoli presso l'Ateneo di Padova.

Dal 2006 al 2010

"Valorizzazione e caratterizzazione dei vitigni autoctoni"

La sottoscritta in un primo momento ha svolto uno studio sui parametri enologici (tecnica del FOSS) di diverse varietà di vitigni autoctoni presenti nel Veneto, al fine di scegliere la tecnica di vinificazione che permetta la migliore espressione delle caratteristiche del vitigno. Sono state eseguite prove di vinificazione presso cantine coinvolte nel progetto di ricerca, in particolare sono

stati analizzati i principali parametri enologici delle vinificazioni in bianco, con macerazione di diversa durata e rifermentazione. Per meglio caratterizzare le varietà, è stato studiato, per mezzo dell'ICP, il contenuto in minerali che permette di legare il prodotto al territorio e di offrirne indicazioni sulle caratteristiche tecnologiche e salutistiche. Sono stati studiati alcuni polifenoli con tecniche cromatografiche (HPLC) per meglio comprendere l'effetto delle vinificazioni sull'estrazione di questi importanti composti. Sono stati eseguiti test enzimatici sulle esterasi e β -glucosidasi coinvolte nel rilascio di sostanze aromatiche, per mezzo di tecniche elettroforetiche, zimografiche, spettrofotometriche e su piastra, grazie alla messa a punto di un metodo fluorescente particolarmente sensibile. La ricerca si è svolta nell'ambito del progetto: 1) "Valorizzazione e caratterizzazione dei vitigni autoctoni Bianchetta Trevigiana e Raboso Piave". Progetto della Provincia di Treviso, "I distretti del vino". Responsabile Prof. Alessio Giacomini. 2) Vitigni autoctoni: loro caratterizzazione, valorizzazione, specialmente per gli aspetti salutistici, e messa a punto di tecniche per la loro identificazione e tracciabilità. Progetto "Territori Divini", responsabile Prof. Andrea Curioni.

"Studio di attività antiossidanti presenti in matrici vegetali; effetto dei trattamenti tecnologici sulla loro stabilità"

La sottoscritta ha testato l'attività antiossidante di alcuni ortaggi, per mezzo di tecniche spettrofotometriche e cromatografiche (HPLC) e ha monitorato l'effetto di alcuni trattamenti quali la liofilizzazione, il congelamento e la temperatura sulla loro stabilità. La ricerca si è svolta nell'ambito del progetto "Studio di attività antiossidanti presenti in matrici vegetali; effetto dei trattamenti tecnologici sulla loro stabilità". Responsabile Prof. Anna Lante.

Dal 2010 al 2013

Caratterizzazione enzimatica di campioni di latte

La sottoscritta ha fatto parte di uno studio di caratterizzazione e quantificazione enzimatica (tecniche zimografiche ed elettroforetiche su lipasi e proteasi) di campioni di latte vaccino provenienti da innumerevoli allevamenti montani. Progetto "Cowability", responsabile prof. Bittante.

"Uso di proteasi vegetali nella formazione di peptidi attivi del latte e nella produzione di formaggi"

La sottoscritta ha condotto uno studio di caratterizzazione e applicazione casearia di enzimi di origine vegetale: ficina (*Ficus carica*) e cardosina (*Cynara cardunculus*). Durante questo studio, è stata relatrice di una tesi di dottorato e ha collaborato con un centro di ricerca di Limerik (Irlanda). La ricerca è stata finanziata dal 60% del dipartimento.

Progetto Europeo AEROMUCO "Studio di enzimi esterasi e proteasi e loro interazione con detergenti con lo scopo di eliminare impurità dalle superfici degli aerei".

La sottoscritta ha svolto uno studio di caratterizzazione enzimatica su enzimi commerciali testando diverse condizioni: temperatura, pH, UV, presenza di detergenti, stabilità nel tempo. I preparati enzimatici sono stati testati su diverse impurità.

“Analisi sensoriale degli alimenti”

La sottoscritta si occupa di valutazione ed analisi sensoriale degli alimenti (cioccolato, caffè, formaggi, sidro, birra ecc.) con applicazione di test discriminanti e descrittivi per mezzo di un panel analitico. Ha intrapreso studi di consumer test su alimenti tradizionali. Progetto 60%.

Dal 2013 al 2018

“Studio di proteine vegetali e loro applicazione nella produzione di schiume ed emulsioni”

La sottoscritta svolge un’attività di ricerca sulle proteine di *Solanum tuberosum* per studiarne le caratteristiche reologiche (schiume ed emulsioni) e collegarle alla loro composizione proteica, in diverse condizioni di pH. La ricerca è finanziata dai Progetti DOR di Dipartimento.

“Studio della struttura dei vini mediante un approccio combinato di analisi sensoriale, reologica e chimica”

Lo studio riguarda la struttura dei vini, la viscosità e la corposità, mediante l’uso di tecniche reologiche e chimiche (presenza di glicerolo, etanolo, polifenoli, zuccheri, ecc.), in relazione all’analisi sensoriale per valutare la qualità percepita della bevanda. Progetto PRAT 2016 di cui la sottoscritta risulta titolare.

“Studio delle caratteristiche schiumogene delle proteine del sidro”

La sottoscritta studia le proteine del sidro in funzione delle caratteristiche schiumogene, dopo separazione cromatografica. Progetto PRAT 2015 (Dott. Simone Vincenzi).

“Analisi sensoriale, consumer test “pairing” test”

Sono stati eseguiti e sono tuttora in corso studi sensoriali su popolazione (consumer) per misurare il livello di accettabilità degli alimenti (pane, prodotti caseari realizzati con nuove tecnologie, bevande alcoliche). Lo studio riguarda anche test di abbinamento (*pairing test*) per valutare l’influenza tra le percezioni, in particolare tra bevande alcoliche e prodotti caseari.

La sottoscritta è iscritta alla **SISS** (Società Italiana di Scienze Sensoriali) e ha partecipato al **corso intensivo** UNDERSTANDING CONSUMERS PREFERENCES, EMOTIONS, EXPECTATIONS, CONTEXTS AND SENSORY CHARACTERIZATION a Firenze (7-9 giugno, 2017).

L’attività di ricerca è legata a quella didattica e ha prodotto pubblicazioni scientifiche e più di 50 tesi di laurea.

La sottoscritta ha collaborazioni scientifiche con Università estere:

1. *University of Limerik (Ireland)*
2. *University of Wageningen (The Netherlands)*
3. *University of M. Auezov’ South Kazakhstan State University, Shymkent, Kazhstan*

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

ARTICOLI SU RIVISTE INTERNAZIONALI

Giulia Rossi, Stefano Schiavon, Giovanna Lomolino, Claudio Cipolat-Gotet, Alberto Simonetto, Giovanni Bittante, and Franco Tagliapietra. (2018). Garlic (*Allium sativum* L.) fed to dairy cows does not modify the cheese-making properties of milk but affects the color, texture, and flavor of ripened cheese. *J. Dairy Sci.* 101:1–11. <https://doi.org/10.3168/jds.2017-13884>

Augusto Zanella, Stefan Geisen, Jean-François Ponge, Gerard Jagers, Charles Benbrook, Thomas Dilli, Andrea Vacca, Jolanta Kwiatkowska-Malina, Michaël Aubert, Silvia Fusaro, Maria De Nobili, Giovanna Lomolino, Tiziano Gomiero. (2018). Humusica 2, article 17: techno humus systems and global change – three crucial questions. *Applied Soil Ecology*, Elsevier, 2018, 122 (Part 2), pp.237-253. <https://doi.org/10.1016/j.apsoil.2017.10.010>

Lomolino Giovanna, Morari Francesco, Dal Ferro Nicola, Vincenzi Simone, Pasini Gabriella (2017). Investigating the einkorn (*Triticum monococcum*) and common wheat (*Triticum aestivum*) bread crumb structure with X-ray microtomography: Effects on rheological and sensory properties. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*, ISSN: 0950-5423, doi: 10.1111/ijfs.13425

Lomolino Giovanna, Crapisi Antonella, Cagnin Massimo (2016). STUDY OF ELEMENTS CONCENTRATIONS OF EUROPEAN SEABASS (*DICENTRARCHUS LABRAX*) FILLETS AFTER COOKING ON STEEL, CAST IRON, TEFLON, ALUMINIUM AND CERAMIC POTS. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, vol. 6, p. 1-9, ISSN: 1878-450X, doi: [dx.doi.org/10.1016/j.ijgfs.2016.06.001](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2016.06.001)

Lante Anna, Tinello Federica, Lomolino Giovanna (2016). The Use of Polyphenol Oxidase Activity to Identify a Potential Raisin Variety. *FOOD BIOTECHNOLOGY*, vol. 30, p. 98-108, ISSN: 0890-5436, doi: 10.1080/08905436.2016.1166125

Gazzola D., Vincenzi S., Pasini G., Lomolino G., Curioni A. (2015). Advantages of the KDS/BCA assay over the Bradford assay for protein quantification in white wine and grape juice. *AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE*, vol. 66, p. 227-233, ISSN: 0002-9254, doi: 10.5344/ajev.2014.14076

Lomolino Giovanna, Zannoni Stefania, Di Pierro Giovanna (2015). Characterization of crude esterase activity from two plants used in cheese making: *Cynara cardunculus* L. and *Ficus carica* L. *FOOD BIOTECHNOLOGY*, vol. 29, p. 297-316, ISSN: 0890-5436, doi: 10.1080/08905436.2015.1091976

Giovanna Lomolino, Simone Vincenzi, Diana Gazzola, Antonella Crapisi, Andrea Curioni (2015). Foaming properties of potato (*Solanum tuberosum*) proteins: A study by the gas sparging method. *COLLOIDS AND SURFACES. A, PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS*, vol. 475, p. 75-83, ISSN: 0927-7757, doi: 10.1016/j.colsurfa.2015.01.093

Giovanna Di Pierro, Martina B. O'Keeffe, Alexey Poyarkov, Giovanna Lomolino, Richard J. FitzGerald (2014). Antioxidant activity of bovine casein hydrolysates produced by *Ficus carica* L.-derived proteinase. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 156, p. 305-311, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2014.01.080

Barbara Bovo, Milena Carlot, Angiolella Lombardi, Giovanna Lomolino, Anna Lante, Alessio Giacomini, Viviana Corich (2014). Exploring the use of *Saccharomyces cerevisiae* commercial strain and *Saccharomycodes ludwigii* natural isolate for grape marc fermentation to improve sensory properties of spirits. *FOOD MICROBIOLOGY*, vol. 41, p. 33-41, ISSN: 0740-0020, doi: 10.1016/j.fm.2014.01.006

Quiroga P.R., Grosso N.R., Lante A., Lomolino G., Nepote V. (2013). Chemical composition, antioxidant activity and anti-lipase activity of *Origanum vulgare* and *Lippia turbinata* essential oils. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*, vol. 48, p. 642-649, ISSN: 1365-2621, doi: 10.1111/ijfs.12011

Lante A., Tinello F., Lomolino G. (2013). Effect of UV light on microbial proteases: from enzyme inactivation to antioxidant mitigation. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*, vol. 17, p. 130-134, ISSN: 1466-8564, doi: 10.1016/j.ifset.2012.11.002

Lomolino G., Di Pierro G., Lante A. (2012). A quantitative fluorescence-based lipase assay. *FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY*, vol. 50, p. 479-482, ISSN: 1330-9862

Lomolino G., Lante A. (2012). Characterization of esterase activity of the Bianchetta Trevigiana grape variety under reducing conditions. *INTERNATIONAL JOURNAL OF WINE RESEARCH*, vol. 4, p. 45-51, ISSN: 1179-1403, doi: 10.2147/IJWR.S37073

ZOCCA F, LOMOLINO G., A. LANTE (2011). Dog Rose and pomegranate extracts as agents to control enzymatic browning. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 44, p. 957-963, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1012/J.Foodres.2011.02.010

LOMOLINO G., ZOCCA F, SPETTOLI P, ZANIN G, LANTE A. (2010). A preliminary study on changes in phenolic content during Bianchetta Trevigiana winemaking. *JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS*, vol. 23, p. 575-579, ISSN: 0889-1575, doi: 10.1016/j.jfca.2010.04.001

ZOCCA F, LOMOLINO G., LANTE A (2010). Antibrowning potential of Brassicaceae processing water. *BIORESOURCE TECHNOLOGY*, vol. 101, p. 3791-3795, ISSN: 0960-8524, doi: 10.1016/j.biortech.2009.12.126

ZOCCA F, LOMOLINO G., LANTE A. (2008). 3,4-Dihydroxyphenylalanine gel diffusion assay for polyphenol oxidase quantification. *ANALYTICAL BIOCHEMISTRY*, vol. 383, p. 335-336, ISSN: 0003-2697, doi: 10.1016/j.ab.2008.09.001

ZOCCA F, LOMOLINO G., SPETTOLI P., LANTE A (2008). A study on the relationship between the volatile composition of Moscato and Prosecco Grappa and enzymatic activities involved in its production. *JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING*, vol. 114 (3), p. 262-269, ISSN: 0046-9750

ZOCCA F, LOMOLINO G, SPETTOLI P., LANTE A (2007). Deriphat 2-DE to visualize polyphenol oxidase in Moscato and Prosecco grape. *ELECTROPHORESIS*, vol. 28, p. 3992-3997, ISSN: 0173-0835, doi: 10.1002/elps.200700376

ZOCCA F, LOMOLINO G., CURIONI A., SPETTOLI P, LANTE A. (2007). Detection of pectinmethylesterase activity in presence of methanol during grape pomace storage. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 102, p. 59-65, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2006.01.061

GIOVANNA LOMOLINO, CURIONI A. (2007). Protein haze formation in white wines: effect of *Saccharomyces cerevisiae* cell wall components prepared with different procedures.. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*, vol. 55 (21), p. 8737-8744, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/jf0712550

LANTE A., LOMOLINO G., CAGNIN M., SPETTOLI P. (2006). Content and characterisation of minerals in milk and in Crescenza and Squacquerone Italian fresh cheeses by ICP-OES.. *FOOD CONTROL*, vol. 17, p. 229-233, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2004.10.010

LOMOLINO G, ZOCCA E, SPETTOLI P., LANTE A (2006). Detection of beta-glucosidase and esterase activities in wild yeast distillery environment. *JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING*, vol. 112, p. 97-100, ISSN: 0046-9750

LOMOLINO G, A. LANTE, C. RIZZI, SPETTOLI P., CURIONI A. (2005). Comparison of esterase patterns of three yeast strains as obtained with different synthetic substrates. *JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING*, vol. 111, 2, p. 234-236, ISSN: 0046-9750

LANTE A., CRAPISI A., LOMOLINO G., SPETTOLI P. (2004). Chemical parameters, biologically active polyphenols and sensory characteristics of some italian organic wines. *JOURNAL OF WINE RESEARCH*, vol. 15, p. 203-209, ISSN: 0957-1264, doi: 10.1080/09571260500142054

LOMOLINO G., RIZZI C., SPETTOLI P., CURIONI A., LANTE A. (2003). Cell vitality and esterase activity of *Saccharomyces cerevisiae* is affected by increasing calcium concentration. *AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH*, vol. 14, p. 32-35, ISSN: 1722-6996

RIZZI C., LOMOLINO G., LANTE A., CRAPISI A., SPETTOLI P., CURIONI A (2003). Solubilization and activity detection in polyacrylamide gels of a membrane-bound esterase from an oenological strain of *Saccharomyces cerevisiae*. *JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING*, vol. 109 (3), p. 187-193, ISSN: 0046-9750

LOMOLINO G, LANTE A, CRAPISI A, SPETTOLI P, CURIONI A. (2001). Detection of *Saccharomyces cerevisiae* carboxylesterase activity after native and sodium dodecyl sulfate electrophoresis by using fluorescein diacetate as substrate. *ELECTROPHORESIS*, vol. 22, p. 1021-1023, ISSN: 0173-0835, doi: 10.1002/1522-2683

LOMOLINO G., LANTE A., A. CRAPISI, VINCENZI G., SPETTOLI P. (2001). Effetto del tipo di coagulante sulla formazione di frazioni caseiniche in formaggio Squacquerone. *SCIENZA E TECNICA LATTIERO-CASEARIA*, vol. 52 (3), p. 195-208, ISSN: 0390-6361

ARTICOLI SU RIVISTE ITALIANE

GIOVANNA DI PIERRO, GIOVANNA LOMOLINO. (2011). I cagli vegetali: ingredienti fra tradizione e innovazione, *INGREDIENTI ALIMENTARI*, vol. X, p. 1-7, ISSN: 1594-0543

LOMOLINO G, ZOCCA F, SPETTOLI P, LANTE A. (2010). Comparative study of plum cakes with Kamut®. *INGREDIENTI ALIMENTARI*, vol. 51, p. 6-9, ISSN: 1594-0543

ZOCCA F, LOMOLINO G, SPETTOLI P, LANTE A. (2009). Natural extracts for the control of oxidative rancidity. *INGREDIENTI ALIMENTARI*, vol. VIII, p. 6-9, ISSN: 1594-0543

LANTE A., CORDEIRO DA SILVA A., MANE E., LOMOLINO G., SPETTOLI P., GABAI G., LIGNITTO L. (2007). Test in vitro per Valutare l'attività antiossidante e antimicrobica di un estratto vegetale. *INGREDIENTI ALIMENTARI*, vol. 35, p. 14-16, ISSN: 1594-0543

LANTE A, LOMOLINO G, SPETTOLI P, P. SAMBO, GIANQUINTO G (2006). Effetto dei trattamenti tecnologici di congelamento e liofilizzazione sull'attività antiossidante di pomodoro . *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 464, p. 1270-1272, ISSN: 0019-901X

LOMOLINO G., LANTE A., CRAPISI A., P.SPETTOLI (2002). Studi innovativi dell'attività esterasica in *Saccharomyces cerevisiae* . *INDUSTRIE DELLE BEVANDE*, vol. XXXI, p. 139-141, ISSN: 0390-0541

LANTE A., CRAPISI A., LOMOLINO G., SPETTOLI P. (2001). Soluzioni tradizionali ed innovative per la depurazione dei reflui di cantina . *INDUSTRIE DELLE BEVANDE*, vol. XXX, p. 6-10, ISSN: 0390-0541

LAVORI SCIENTIFICI PRESENTATI A CONGRESSI INTERNAZIONALI

Invited speaker (presentazione orale): Giovanna Lomolino, Arianna Zampieri, Roberto Bottin, Mara Vegro, Antonella Crapisi. Formation and stability of foams obtained from *Solanum tuberosum* protein extract: protein, gas, polysaccharide interaction. IV INTERNATIONAL CONFERENCE "INDUSTRIAL TECHNOLOGIES AND ENGINEERING" ICITE-2017, M. Auezov' South Kazakhstan State University, Shymkent, Kazakistan, October 26-27, 2017

Abstract in rivista: ROSSI, GIULIA, SCHIAVON, STEFANO, BITTANTE, GIOVANNI, LOMOLINO, GIOVANNA, SIMONETTO, ALBERTO, CIPO LAT-GOTET, CLAUDIO, CATTIN, MARTA, TAGLIAPIETRA, FRANCO (2017). Garlic as supplement for lactating cows: consequences on milk and cheese products. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, vol. 16, p. 111-112, ISSN: 1828-051X

Giovanna Lomolino, Andrea Curioni, Gabriella Pasini, Mara Vegro, Simone Vincenzi. Proteins characterization of sparkling cider and study of their foam behavior. 16th Food Colloids Conference April 10-13, 2016 (Wageningen, the Netherlands).

Giovanna Lomolino, Gabriella Pasini, Andrea Curioni, Stefano Bona. Consumer and Trained Panel Sensory Assessment of Breads Made with Einkorn (*Triticum monococcum*) and Common Wheat (*Triticum aestivum*), Fermented with Bakery Yeast and Sourdough. Pangborn 2015, the 11th

Sensory Science Symposium, Sunday, 23 August, 2015 to Thursday, 27 August, 2015 (Gothenburg, Sweden).

Andrea Curioni, Simone Vincenzi, Giovanna Lomolino, Gabriella Pasini and Stefano Bona. Foam behavior of Prosecco" sparkling wines and its evaluation: a statistical modelling approach. Pangborn 2015, the 11th Sensory Science Symposium, Sunday, 23 August, 2015 to Thursday, 27 August, 2015 (Gothenburg, Sweden).

Giovanna Lomolino, Simone Vincenzi, Diana Gazzola, Antonella Crapisi, Andrea Curioni. (2014). FOAMING PROPERTIES OF POTATO (SOLANUM TUBEROSUM) PATATIN: A STUDY BY THE GAS SPARGING METHOD. 15th Food Colloids Conference April 13-16, 2014 (Karlsruhe, Germany).

Abstract in rivista: DI PIERRO G, LOMOLINO G, SPETTOLI P, LANTE A. (2010). Comparison of proteolytic extracts from different Cynara scolymus L. varieties. JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol. 1505, ISSN: 0168-1656, doi: 10.1016/j.jbiotec.2010.09.320

LANTE A., ZOCCA F., LOMOLINO G., MANE E., ZANNONI S., SPETTOLI P. (2006). Grape pomace polyphenols from distillery to food ingredient. In: First International Symposium on macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wines. Reims Congress Center, 18-20 maggio 2006, p. 79, Reims:Université de Reims Champagne – Ardenne

CORICH V., FILIPPINI R., CARLOT M., LOMOLINO G., MARCAZZAN G., ZILIO F., LOMBARDI A., LANTE A., GIACOMINI A. (2004). Use of selected yeast strains to inoculate grape marcs for the production of Grappa . In: -. NEW TOOLS FOR IMPROVING MICROBIAL FOOD SAFETY AND QUALITY. PORTOROZ (SLOVENIA), 12-16th 2004

LOMOLINO G, CURIONI A. (2007). Total yeast cell wall extracts, obtained by both Zymolyase and DTT treatments enhance protein stability in a white wine more than their mannoprotein fraction.. In: -. Macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wine. Reims (Francia), 2006, p. 417-420, PARIS:Editions TEC&DOC, ISBN: 9782743009656

FEDERICO ZOCCA, LOMOLINO G, PAOLO SPETTOLI, ANNA LANTE (2007). Une Approche du Contrôle de la Production de l'hexan-1-ol dans la Grappa de Muscat et de Prosecco. In: Les eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole. Bordeaux (FRANCE), 25-27 juin 2007, p. 161-166, PARIS:Alain Bertrand

LANTE A., CRAPISI A., LOMOLINO G., D'INCECCO N., SPETTOLI P. (2001). An approach to have control of malolactic bacteria by nisin fiber bioreactor. In: Enzyme Engineering Conference XVI. Postdam (Germany), 7-12 Ottobre, p. 1-2, NEW YORK: United Engineering Foundation

LANTE A, MONNI S, SPETTOLI P, ZANNONI S, LOMOLINO G, TOFFANO P, POVOLO S, S. CASELLA (2005). Lactose hydrolysis by Maxilact immobilized in an Eupergit reactor. ICheaP-7; The Seventh Italian Conference on Chemical and Process Engineering. 15-18 May 2005 Giardini Naxos, Italy In: Chemical Engineering Transactions, vol 6 . vol. 6(2), p. 1091-1096, AIDIC Servizi S.r.l., ISBN: 9788890077579

SPETTOLI P, LOMOLINO G, ZANNONI S, MACHADO R.M.D, POVOLO S, LANTE A., CASELLA S (2003). Lactose hydrolysis from whey permeate by free and immobilised lactase. . In: S. Benkovic; J. Moore; C.H. Wong. Enzyme Engineering XVII. SANTA FE, NEW MEXICO, 9-14 NOVEMBRE, p. 51-52, Brooklyn NY:ECI Engineering conferences international

LAVORI SCIENTIFICI PRESENTATI A CONGRESSI NAZIONALI

LANTE, ANNA, TINELLO, FEDERICA, LOMOLINO GIOVANNA, GIACOMINI, ALESSIO (2017). Oli essenziali: tradizione e innovazione. In: Atti Convegno Siroe. p. 1, Agripolis- Legnaro (Padova), 15 settembre 2017

Giovanna Lomolino, Giulia Bellemo, Elisa Carnevale, Stefano Bona. VALUTAZIONE DI ABBINAMENTI FRA MARMELLATE E FORMAGGI. IN: ATTI V CONVEGNO NAZIONALE SISS, SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI, P. 201-206, FONDAZIONE EDMUND MACH, SAN MICHELE ALL'ADIGE, 26-28 NOVEMBRE 2014

Giovanna Lomolino, Paolo Lonardi, Giulia Bellaio, Stefano Bona. VALUTAZIONE DELLA COMBINAZIONE BIRRA/FORMAGGIO TRAMITE UN MODELLO DI REGRESSIONE MULTIPLA. IN: ATTI V CONVEGNO NAZIONALE SISS, SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI, P. 207-212, FONDAZIONE EDMUND MACH, SAN MICHELE ALL'ADIGE, 26-28 NOVEMBRE 2014

LOMOLINO G, ZOCCA F, FORLIN L, VANZELLA D, NANDI S, LANTE A. (2007). Applicazione del Foss nella caratterizzazione della Bianchetta Trevigiana. In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL' INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VIII, p. 524-528, PINEROLO:Chiriotti Editori, ISBN: 9788896027004

ZOCCA F, LOMOLINO G, SPETTOLI P, LANTE A. (2007). Estrazione e parziale caratterizzazione di polifenolossidasi di uve Moscato e Prosecco.. In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VIII, p. 629-634, PINEROLO: Chiriotti Editori, ISBN: 9788896027004

LIGNITTO L, CORDEIRO DA SILVA A, MANE E., GABAI G, LOMOLINO G, SPETTOLI P, LANTE A (2007). TEST in vitro per valutare l'attività antiossidante e antimicrobica di un estratto vegetale. . In: Ricerche e innovazione nell'industria alimentare. Milano, 7-8 maggio 2007, vol. 8, Chiriotti

LOMOLINO G, RIZZI C, SPETTOLI P, ZANNONI S, LANTE A. (2006). Impiego di batteri lattici liberi e immobilizzati nella preincubazione del latte. In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VII, p. 1159-1164, PINEROLO: Chiriotti Editori, ISBN: 8885022960

LOMOLINO G, LANTE A., CURIONI A. (2006). Purificazione e parziale caratterizzazione di estratti di parete di lievito con effetto sulla stabilità proteica del vino. In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VII, p. 685-689, PINEROLO: Chiriotti Editori, ISBN: 8885022960

LANTE A., LOMOLINO G, ZOCCA F, SPETTOLI P (2006). Stabilità dell'attività antiossidante di estratti di erbe aromatiche in funzione di pH e temperatura. In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E

INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTAREi. vol. VII, p. 832-839, PINEROLO: Chiriotti Editori, ISBN: 8885022960

LOMOLINO G., CAGNIN M., ZOCCA F., CRAPISI A., LANTE A. (2006). Determinazione quantitativa di elementi minerali presenti in uva mosto e vino Merlot . In: -. Libro Abstract VI Congresso Nazionale di Chimica degli alimenti. Alba , 7-10 novembre 2006, p. 196, ALBA: Fondazione Ferrero

LOMOLINO G., RIZZI C., SPETTOLI P., LANTE A. (2004). Caratterizzazione elettroforetica di latte preincubato destinato alla caseificazione. In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VI, p. 1092-1097, Pinerolo (TO):CHIRIOTTI EDITORE, ISBN: 9788885022829

LANTE A., SAMBO P., GIANQUINTO G., LOMOLINO G., MONNI S., SPETTOLI P. (2004). Determinazione dell'attività antiossidante in buccia e polpa di patata (*Solanum Tuberosum*) . In: Sebastiano Porretta . RICERCHE ED INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VI, p. 1063-1069, PINEROLO:Chiriotti Editori, ISBN: 8885022820

LOMOLINO G., LANTE A., CRAPISI A., SPETTOLI P. (2002). Approcci innovativi allo studio dell'attività esterasica in *S. cerevisiae*. In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. V, p. 11-14, PINEROLO: Chiriotti Editori, ISBN: 8885022782

LOMOLINO G., LANTE A., D'INCECCO N., SPETTOLI P. (2002). Caratterizzazione delle frazioni caseiniche in campioni di Crescenza ottenuti con coagulanti a diverso contenuto di chimosina e pepsina. In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. 6, p. 644-649, PINEROLO:Chiriotti Editori, ISBN: 8885022782

CRAPISI A., VEGRO M., CAGNIN M., LOMOLINO G., SPETTOLI P., LANTE A. (2002). Applicazione della spettrofotometria ICP/AES per la determinazione di alcuni metalli in Prosecco spumante . In: -. FAFS Food authenticity and food safety. NOVARA, 17-18 ottobre 2002

BREVETTO

Patent of invention, field under Patent Cooperation Treaty for:

“Use of a protein inhibitor of pectin methylesterase for reducing methanol formation in grape must and marc, and process thereof”

Applicant(s): Università degli Studi di Padova

Inventors: Anna Lante, Federico Zocca, Paolo Spettoli, Giovanna Lomolino, Alessandro Raiola, Daniela Bellincampi, Vincenzo Lionetto, Alfonso Giovane, Laura Camardella.

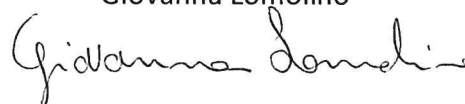
Priority: Italy- N° PD2007A000065-February28, 2007.

Application N°: PCT/EP2008/052347. Filing date: February 27, 2008.

Pubblicazione N°: WO2008/104555. Publication date: September 4, 2008
0001378849

In Fede

Giovanna Lomolino



DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

AI SENSI DELL'ART. 46, D.P.R. 445/2000

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'

AI SENSI DELL'ART. 47 D.P.R. 445/2000

La sottoscritta GIOVANNA LOMOLINO codice fiscale LMLGNN67D49L407U nata a Treviso prov. TV il 09/04/1967 sesso FEMMINILE residente in via MANZATO 24 C.A.P. 31100 città TREVISO prov. TV tel. 0422/405271, 340/3114219,

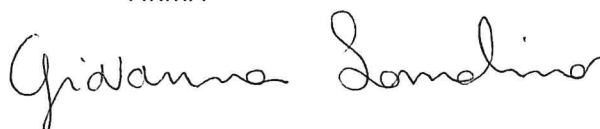
consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci

DICHIARA

QUANTO DICHIARATO NEL CURRICULUM VITAE CORRISPONDE AL VERO

Data 23 Gennaio 2018

FIRMA

A handwritten signature in black ink, reading "Giovanna Lomolino". The signature is written in a cursive, flowing style.