

Professore Ordinario, Università degli Studi di Pisa,

Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali

Docente di Enologia 2 e Conservazione e Trasformazione Alimenti

Professore aggregato per le Tecnologie Alimentari presso la Scuola di Studi Superiori S. Anna di Pisa

Executive Editor di Journal of Science of Food and Agriculture

Per quanto concerne l'attività di ricerca, essa è stata indirizzata principalmente agli aspetti fisiologici e tecnologici post-raccolta dei prodotti ortofrutticoli e dell'uva da vino. In particolare l'attività ha riguardato l'impiego dell'atmosfera controllata e l'ozono per la conservazione degli ortofrutticoli mentre, per l'uva da vino, ha studiato le tecnologie di appassimento delle uve e le relative vinificazioni e la gestione della temperatura e dei gas nelle fermentazioni. Altro settore di ricerca sviluppato negli anni è stato quello delle tecnologie analitiche non distruttive applicando la tecnologia dell'infrarosso su diversi prodotti (uva, oliva, nocciola, kiwi) e quella del naso elettronico soprattutto per il settore enologico e sulla nocciola per l'identificazione di alterazioni in collaborazione con Ferrero.

Autore di articoli sulle più importanti riviste scientifiche internazionali del settore vitivinicolo, collabora con le riviste nazionali di divulgazione quali l'Enologo, VQ&Q e il Corriere Vinicolo. Autore, assieme al Prof. Tonutti, del libro "Sweet, Reinforced and Fortified Wine" della Wiley and Sons, Londra. Titolare del brevetto internazionale Purovino® per la produzione di vino senza aggiunta di solfiti.

Pisa 25.10.2023

Fabio Mencarelli