

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail  
Nazionalità  
Data di nascita

**ZINNAI ANGELA**

**angela.zinnai@unipi.it**

Italiana

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Dal 1997 ad oggi:**

**Università di Pisa, Lungarno Pacinotti 43/44, Pisa**

Università, settore Pubblico

**Professore associato, SSD 07/F1 Tecnologie Alimentari (AGR/15) (dal 2010 ad oggi)**

**Ricercatore a tempo indeterminato, SSD 07/F1 Tecnologie Alimentari (AGR/15) (dal 1997 al 2010)**

Mansioni nell'ambito del CdS in Viticoltura e Enologia: Docente del corso di Enologia 1 (9 CFU); presidente della Commissione Tirocinio; relatore e/o correlatore di tesi ed elaborati finali nell'ambito delle tecnologie alimentari con particolare riguardo all'enologia.

Mansioni nell'ambito del CdL in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti (LM BQA): Docente del corso di Trasformazione e Conservazione dei prodotti alimentari (6 CFU); relatore e/o correlatore di tesi ed elaborati finali nell'ambito delle tecnologie alimentari con particolare riguardo all'elaiotecnica, ai prodotti da forno, all'enologia.

Mansioni nell'ambito del CdLM ISVE: docente del corso di Vini Speciali e Distillati (6 CFU)

Docenza varia in Tecnologie Alimentari nell'ambito di diversi corsi di Master universitari di I e II livello, e corsi post-diploma (IFTS, FSE, ecc.) di tipologie varie

Membro del Comitato Tecnico Scientifico del Master in “Vini italiani e mercati mondiali”

- *Principali attività tecnico-scientifiche*

Attività di revisore in qualità di esperto per progetti Prin e FIRB  
Valutatore progetti di cooperazione scientifica Galileo, Leonardo da Vinci  
Componente Comitato tecnico-scientifico e revisore riviste nazionali e non Componente, in qualità di esperto europeo della filiera del pane, del “Glamur Expert Forum”  
“Organizing Committee Member (OCM)” di numerosi convegni internazionali  
Membro del Comitato Scientifico dell’UIV (unione italiana vini).  
Membro del Comitato di Pilotaggio del progetto “Mare di Agrumi”  
Coautore di più di cento lavori pubblicati su riviste internazionali

Componente del gruppo di lavoro per l'ottenimento della "Dop" del pane toscano a lievitazione naturale (2003-2016).  
Membro dell'Accademia della Vite e del Vino (dal 2014)  
Membro della International Academy of Sensorial Analysis (dal 2018).  
Membro dell'Accademia dei Georgofili (dal 2022)

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	Dal 1994 al 1997
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Pisa
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	IX ciclo del Dottorato di Ricerca in "Colture erbacee da olio e da proteine: settore conservazione e trasformazione", tesi dal titolo ""
• Date (da – a)	Dottore di Ricerca
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	1992-1994 CNR
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<b>Borsa di studio per attività di ricerca (U.O. 4.3.2.) "Innovazione di prodotti, ingredienti semilavorati e nuovi prodotti di estrazione, separazione, divisione e purificazione"</b>
• Date (da – a)	Dal 1988 al 1991
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	SSSUP S. Anna, Pisa
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Diploma di Perfezionamento (titolo dichiarato equipollente al Dottorato di Ricerca. Legge n° 41 del 14/02/1987 istitutiva della Scuola stessa).
• Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	(50/50 con lode)
• Date (da – a)	Dal 1983 al 1988
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Pisa, Facoltà di Agraria
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di laurea in Scienze Agrarie
• Qualifica conseguita	Dottore in Scienze Agrarie
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	110/110 e lode
MADRELINGUA	<b>Italiano</b>
ALTRE LINGUA	<b>Inglese</b>
• Capacità di lettura	ECCELLENTE
• Capacità di scrittura	ECCELLENTE
• Capacità di espressione orale	BUONO

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Le linee di ricerca attraverso cui si realizza principalmente l'attività professionale della prof.ssa Angela Zinnai sono:

- 1.1 - Studio sulla conservazione ed il confezionamento del vino.
- 1.2 - Il ruolo del calice nell'analisi sensoriale dei vini
- 1.3 - Sviluppo di un serbatoio ad elevata automazione, innovativo e versatile, da impiegare nelle fasi di produzione e affinamento dei vini senza l'impiego di additivi chimici.
- 1.4 - Sviluppo di nuovi alimenti ad elevato valore nutraceutico.
- 1.5 - L'impiego della neve carbonica nell'estrazione di olio extravergine da olive: una tecnologia innovativa per la produzione di olii di elevata qualità.
- 1.6 - Individuazione delle condizioni operative ottimali per incrementare la shelf life di olii ad elevata qualità.
- 1.7 - Processi innovativi per la produzione del "Pane Toscano a lievitazione naturale (DOP).
- 1.8 - Processi innovativi per la conservazione di sistemi lievitanti (madre acida) da impiegare nella produzione di prodotti da forno a lievitazione naturale.
- 1.9- Individuazione delle condizioni operative più idonee alla realizzazione di un piccolo elettrodomestico (Pani) per la conservazione del "pane".
- 1.10 - Studio sulla migrazione di sostanze dai materiali di imballaggio e sui loro effetti sulla salute umana.
- 1.11 - Processi innovativi per la produzione di vino senza l'impiego di additivi chimici.
- 1.12 - Individuazione delle condizioni operative più idonee in fase di conservazione per incrementare la shelf life degli olii vegetali.
- 1.13 - Formulazione di prodotti innovativi a elevato contenuto in composti nutraceutici e forte legame con il territorio
- 1.14 - Impiego di sensori in panificazione e vinificazione in collaborazione con i fisici del CERN e dell'INFN di Pisa.
- 1.15 - Tecnologie innovative per la conservazione dei prodotti da forno in collaborazione con la Barilla s.p.A.

## PATENTE O PATENTI

B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

In occasione della II Edizione del Premio Montana per la Ricerca Alimentare (2008), la dr.ssa Angela Zinnai è risultata, insieme alla dr.ssa Francesca Venturi, vincitrice della "Menzione Speciale" della giuria con la ricerca dal titolo "Un'innovazione nell'applicazione della frigo-conservazione in atmosfera controllata degli alimenti: la cella intelligente".

Insieme ai colleghi Prof. Andrich e Dr.ssa Venturi è inventore di tre brevetti per la messa a punto di processi innovativi per la produzione di olio extravergine di oliva (n° brevetto IT1405173-B), per la produzione di vino senza l'impiego di additivi chimici (n° brevetto 102015000048447), di "madre acida per i prodotti da forno" a lunga conservazione (brevetto n° 102019000012369).. I primi due brevetti sono stati selezionati per la presentazione a Milano per l'Expo 2015. Con le colleghe Macaluso e Pistelli, è coautore di una domanda di brevetto per la produzione di olii agrumati (2023).

E' responsabile scientifico di un ulteriore brevetto relativo a un serbatoio premiato al concorso internazionale del SIMEI 2011.

E' coautrice di un capitolo del volume che è stato premiato con l' **OIV awards 2020**.

Dal 3 Novembre 2017 è socio fondatore e membro del CdA della Start Up innovativa NexFood, Spinoff dell'Università di Pisa.

Nel 2019 ha conseguito l'abilitazione a professore ordinario nel SSD delle Tecnologie Alimentari.

Nel dicembre 2022 è stata nominata accademico aggregato dei Georgofili.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 675/96, anche con modalità elettroniche e/o automatizzate, per le finalità di ricerca e selezione del personale.

Pisa li, 25/10/2023

In fede  
prof.ssa Angela Zinnai