

## **Luciano Piergiovanni**

### **Titoli**

Laurea in Scienze Biologiche, Università degli Studi di Milano

### **Curriculum professionale**

Luciano Piergiovanni è nato nel 1950, è sposato ed ha due figli. E' professore ordinario di "Scienze e Tecnologie Alimentari", presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, dove è, dal 2005, Coordinatore del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" ed ha coordinato i Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze Alimentari dal 2003 al 2008.

Svolge la sua attività di docente e ricercatore nella sezione Industrie Agrarie del diSTAM, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, dal 1975. Ha insegnato presso le Università nazionali di San Paolo (Brasile) negli anni 1990 e 1995 e di Santafè di Bogotà (Colombia) negli anni 1986 e 1995. E' autore di più di 200 lavori tra pubblicazioni scientifiche, capitoli di libri, comunicazioni a convegni, articoli tecnici e divulgativi.

Dal 2004 è Presidente del Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare. Ha coordinato Unità di Ricerca relative ai temi di Food Packaging sia in progetti nazionali che internazionali e fa parte dell'Editorial Board delle riviste "Packaging Technology and Science", "Industria delle Conserve" e "Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences".

### **Interessi di ricerca**

I principali temi della sua attività di ricerca riguardano gli studi di confezionamento in atmosfera modificata di alimenti deperibili, la modellazione e previsione della shelf-life di alimenti confezionati in imballaggi flessibili, lo sviluppo e la validazione di nuovi materiali e tecniche di confezionamento.

### **Pubblicazioni più significative**

Dong Sun Lee, Kit L Yam, Luciano Piergiovanni 2008 Food Packaging Science and Technology  
CRC Press Publ. Taylor and Francis Group ISBN: 9780824727796 ISBN-10:0824727797

Torri L., Piergiovanni, L. Caldiroli, E. 2008 Odour investigation of granular polyolefins for flexible food packaging using a sensory panel and an electronic nose Food Additives and Contaminants, 25(4):490-502.

Limbo S., Torri L., Piergiovanni L. 2007. Light-induced changes in an aqueous beta carotene system stored under halogen and fluorescent lamps, affected by two oxygen partial pressures. J. Agric. Food Chem. 55, 5238-5245

Limbo S., Piergiovanni L. 2006. Shelf life of minimally processed potatoes. Part 1. Effects of high oxygen partial pressures in combination with ascorbic and citric acid on enzymatic browning. Postharvest Biology and Technology. 39; 254-264

Piergiovanni L., Limbo S., 2004. The protective effect of film metallization against oxidative deterioration and discoloration of sensitive foods. Packaging Technology and Science, 17:155-164.