

Nome: **Erasmus NEVIANI**

Data e luogo di nascita: 13.06.1956, Reggio Emilia, Italia

**Titolo di Studio:**

- Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari (Università degli Studi di Milano il 15.7.1980)
- Specializzazione in Applicazioni Biotecnologiche (Università degli Studi di Milano il 11.3.1992).

**Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare** conseguita superando l'esame di Stato nella terza sessione dell'anno 1998 presso l'Università degli Studi di Milano

**Attuale Ruolo:**

Professore Ordinario (AGR 16) di Microbiologia degli Alimenti e Industriale – Facoltà di Agraria, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari - Università di Parma

**Altri incarichi di insegnamento**

- Elementi di Microbiologia degli Alimenti ed Igiene per gli Anni Accademici 2004-2005, 2005-2006, 2006-2007 e 2008-2009 presso il Corso di Laurea Specialistica in Ingegneria Meccanica per l'Industria Alimentare - Facoltà di Ingegneria - Università degli Studi di Parma
- Biotecnologie applicate alla qualità e sicurezza degli alimenti (Modulo – Qualità del Latte) per gli Anni Accademici 2006-2007 e 2008-2009 presso il Corso di Laurea Specialistica in Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche - Interfacoltà - Università degli Studi di Parma
- Prodotto lattiero caseari (modulo aspetti microbiologici) per gli Anni Accademici 2006-2007 e 2008-2009 presso il Corso di Laurea Specialistica in Scienze - Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Parma

**Incarichi e responsabilità di insegnamento precedenti la nomina in ruolo**

1996-2002: Professore incaricato di Microbiologia Industriale – Facoltà di Agraria, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari - Università di Parma

**Esperienze di ricerca all'estero**

- settembre 1982-marzo 1983, borsa di studio CNR presso Laboratoire de Biochimie et Technologie Laitieres dell'INRA (Jouy en Josas, Francia)
- settembre 1987-marzo 1988 borsa di studio CNR – NATO presso Laboratoire de Biochimie et Technologie Laitieres dell'INRA (Jouy en Josas, Francia)

**Esperienze Professionali precedenti la nomina in ruolo**

1985-1996: ricercatore presso l'Istituto Sperimentale Lattiero Caseario (Lodi, Italy) - MiPAF

1996-2002: Direttore della Sezione Operativa di Microbiologia e Enzimologia dell'Istituto Sperimentale Lattiero Caseario (Lodi, Italy) - MiPAF

### **Altri incarichi:**

- Coordinatore generale Progetto PRIN 2006: “Genetic variability and functional analysis of *Streptococcus thermophilus* strains with industrial interest”
- Coordinatore del Progetto Azioni integrate Italia-Spagna 2008: “Analisi molecolare della risposta da stress nel genere *Bifidobacterium* per la selezione di nuovi batteri probiotici di interesse industriale”
- Coordinatore Generale del Progetto Finalizzato “Valorizzazione e salvaguardia della microflora autoctona caratteristica delle produzioni casearie italiane” (Progetto MiPAF DM 348/7303/2000)
- Coordinatore scientifico dell'unità operativa dell'Istituto sperimentale lattiero caseario di Lodi, nell'ambito del Progetto Finalizzato MiPAF “Moderne Strategie Lattiero Casearie” (proseguimento).
- Responsabile scientifico del nucleo monodisciplinare - Istituto Lattiero Caseario di Lodi - nell'ambito del progetto Finalizzato RAISA del CNR (Comitato Nazionale Scienze Agrarie- Sottoprogetto IV).
- Delegato italiano nei Gruppi internazionali di esperti B12 (Use of enzyme in cheesemaking) e D14/D44 (Microbiological criteria for milk) della FIL/IDF (Federazione Internazionale Settore Lattiero-Caseario).
- Membro del Consiglio Direttivo della FIL/IDF Italiana dal 2001 ad oggi
- Membro della Commissione tecnico-scientifica per i formaggi DOP del MiPA (1997-1998), istituita dal Ministero per le Politiche Agricole con decreto ministeriale in data 3.10.1997
- Membro della Commissione Scientifica Consultiva del Consorzio Grana Padano dal 1998 ad oggi
- Incarico di Collaboratore esperto per le problematiche tecnico-scientifiche del Consorzio per la Tutela del formaggio Gorgonzola dal 01/01/00 ad oggi

### **Principali argomenti di ricerca:**

microbiologia e tecnologia del latte e dei suoi derivati; norme igienico sanitarie per la produzione degli alimenti; interazioni tra microrganismi in ecosistemi alimentari; ruolo degli enzimi di origine microbica nella stagionatura dei formaggi; caratterizzazione di batteri lattici; studio della crescita di popolazioni microbiche caratteristiche dei prodotti alimentari.

### **Pubblicazioni:**

L'attività di ricerca svolta ha portato alla pubblicazione di 255 lavori a carattere scientifico o divulgativo, di cui 101 su riviste internazionali dotate di referee, ed alla presentazione di numerose relazioni in Convegni internazionali del settore.

Coautore del testo specialistico per il settore lattiero-caseario “Mucchetti G. - Neviani E. (2006): “MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIA LATTIERO-CASEARIA, Qualità e sicurezza” pg. 1-813, Ed Tecniche Nuove (Milano) ISBN 8848118178, e di altre numerose monografie o capitoli di libri dedicati alla microbiologia dei derivati del latte.