

## **SANDRA PATI**

### ***Curriculum vitae*** **Breve**

**Luogo e data di nascita:** Lecce, 30.11.1975  
**Titoli accademici:** PhD  
**Ruolo universitario:** Ricercatore  
**Settore scientifico-disciplinare:** AGR/15  
**Dipartimento:** Dip. Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente  
**Indirizzo e-mail:** sandra.pati@unifg.it

**Impegni accademici e istituzionali:** Componente del Collegio Docenti e del gruppo di autovalutazione del Dottorato di Ricerca in "Gestione della innovazione nei sistemi agro-alimentari della Regione mediterranea". Componente del gruppo di lavoro del riesame del CdS in Scienze e Tecnologie Agrarie.

#### **Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali**

2000 – Laurea in Chimica, presso l'Università degli Studi di Bari e abilitazione all'esercizio della professione di Chimico.

2001 - Corso di perfezionamento all'estero, della durata di dieci mesi, presso l'Università "Johannes Gutenberg", Mainz (Germania).

Novembre 2001 – Novembre 2004 - Dottorato di ricerca in "Microbiologia, Sanità e Chimica degli Alimenti", presso l'Università degli Studi di Bari.

2005 - 2006 Assegno di ricerca dal titolo "Studio della frazione fenolica ad alto peso molecolare nel corso dell'elaborazione di vini autoctoni della Puglia", presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Foggia.

2007 - Borsa di ricerca Post-Doc nell'ambito del Progetto Strategico "Miglioramento e valorizzazione dell'espressione varietale della produzione enologica pugliese", presso il centro Interdipartimentale Bioagromed (Università degli Studi di Foggia).

Marzo 2008 – oggi - Ricercatore AGR/15 presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia.

#### **Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati**

##### Principali interessi scientifici

- Individuazione di marcatori molecolari di processo mediante tecniche cromatografiche GC-MS, HPLC-DAD-MSn;
- studio degli effetti dei processi tecnologici sulla composizione volatile degli alimenti;
- studio delle relazioni esistenti tra composizione fenolica e proprietà organolettiche e tecnologiche dei prodotti alimentari;
- studio della chimica del vino e influenza sulla sua stabilità;
- Innovazioni di processo nel settore enologico.

Recentemente è stata responsabile di task del Progetto PON Ricerca e Competitività 2007 – 2013 "Strumenti Innovativi per il Miglioramento della Sicurezza Alimentare: Prevenzione, Controllo, Correzione (S.I.Mi.S.A.)".

#### **Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio**

- "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", 5 CFU, Modulo del C.I. Tecnologie alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie).

- “Chimica e Tecnologia degli aromi”, insegnamento opzionale di 4 CFU.
- “Enologia in clima caldo arido”, insegnamento opzionale di 5 CFU.

### **Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio**

1. Leonarda Mastrandrea, Maria Luisa Amodio, Sandra Pati, Giancarlo Colelli. 2017. Effect of modified atmosphere packaging and temperature abuse on flavor related volatile compounds of rocket leaves (*Diplotaxis tenuifolia* L.). *Journal of Food Science and Technology*. 1-10
2. Dipalmo, T., Crupi, P., Pati, S., Clodoveo, M.L., Di Luccia, A. 2016. Studying the evolution of anthocyanin-derived pigments in a typical red wine of Southern Italy to assess its resistance to aging. *LWT - Food Science and Technology* 71, pp. 1-9.
3. G. Petrella, S. Pati, R. Gagliardi, A. Rizzuti, P. Mastroilli, B. la Gatta, and A. Di Luccia. 2015. Study of proteolysis in river buffalo mozzarella cheese using a proteomics approach. *Journal of Dairy Science* 98: 7560-7572
4. Sandra Pati, Pasquale Crupi, Ilaria Benucci, Donato Antonacci, Aldo Di Luccia, Marco Esti. 2014. HPLC-DAD–MS/MS characterization of phenolic compounds in white wine stored without added sulfite. *Food Research International*. 66: 207-215.
5. Antonia Tamborrino, Sandra Pati, Roberto Romaniello, Maurizio Quinto, Riccardo Zagaria, Alessandro Leone. Design and implementation of an automatically controlled malaxer pilot plant equipped with an in-line oxygen injection system into the olive paste. *Journal of Food Engineering* 141 (2014) 1–12