

Nome: Maurizio Cognome: Ugliano
Data di nascita: 02.09.1972 Luogo di nascita: Napoli (NA)

Parametri bibliometrici Scopus

Documenti: 98

Citazioni: 4565 citazioni totali da 3225 documenti

h-index: 38

Aree tematiche: Scienze agrarie e biologiche, Chimica, Biochimica, Genetica e Biologia molecolare, Immunologia e Microbiologia

Curriculum Vitae

Maurizio Ugliano ricopre la posizione di Professore Ordinario presso l'Università di Verona – Dipartimento di Biotecnologie, dove insegna Tecnologie e processi enologici e Wine identity and typicality e svolge attività di ricerca nell'ambito della chimica e biochimica del vino. La sua ricerca attuale riguarda i fattori che determinano l'espressione delle caratteristiche aromatiche del vino, la chimica dell'ossidazione degli alimenti e i metodi rapidi per l'analisi del vino.

Ha conseguito la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 1998 presso l'Università di Napoli "Federico II" (Italia), con una tesi sull'uso di tecnologie di raffreddamento per la depurazione dell'aria da composti odorosi derivanti dalla cottura. Nel periodo 1999-2000 ha lavorato come assistente di ricerca presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Napoli, nel campo della chimica analitica degli alimenti. Nel 2000 è stato "visiting scientist" presso l'Instituto de Investigaciones Marinas a Vigo (Spagna). Nel 2001 ha iniziato a lavorare nel campo dell'enologia, studiando il rilascio di composti aromatici da precursori inodori da parte di *Saccharomyces cerevisiae* e *Oenococcus oeni*. Nel 2002 ha ottenuto una borsa di dottorato presso l'Università di Foggia (Italia), avviando un progetto sulle attività enzimatiche correlate all'aroma in lieviti e batteri enologici. Nel 2004 è stato "visiting student" presso l'Australian Wine Research Institute (AWRI) ad Adelaide (Australia). Nel 2005 ha conseguito il dottorato di ricerca in Biotecnologie Alimentari presso l'Università di Foggia. Alla fine del 2005 ha ottenuto una posizione di post-dottorato presso l'Australian Wine Research Institute, lavorando a un progetto sul metabolismo dell'azoto nei lieviti e sulla sua relazione con la composizione aromatica del vino. Nel periodo 2008-2010 ha lavorato come ricercatore presso l'AWRI, proseguendo gli studi sul metabolismo dell'azoto nei lieviti e coordinando un progetto sull'evoluzione dell'aroma e del profilo fenolico del vino durante l'affinamento in bottiglia. Nel settembre 2010 ha assunto l'incarico di Responsabile della ricerca enologica presso Nomacorc, con sede a Rodilhan (Francia); tale ruolo prevedeva la gestione di programmi di ricerca incentrati sulla chimica dell'invecchiamento del vino in bottiglia e sullo sviluppo di nuovi strumenti analitici per il settore enologico. Dal 2015 è professore presso l'Università di Verona.

Svolge regolarmente attività di revisione scientifica per riviste quali Journal of Agricultural and Food Chemistry, OenoOne, Australian Journal of Grape and Wine Research, Food Chemistry, American Journal of Enology and Viticulture, Food Microbiology, LWT, Journal of Chromatography A e Analytica Chimica Acta.

È incluso nella classifica della Stanford University che annovera il 2% dei migliori scienziati a livello internazionale.