

ANNA LANTE

Nata a Padova il 27.10.1961. Maturità Classica.

Laurea in Scienze Agrarie (110/110). Esame di Stato per la professione di dottore Agronomo e Forestale.

Dal 1988 laureato Frequentatore presso i Dipartimenti di Biotecnologie Agrarie di Padova e di Scienze dei Materiali dell'Università di Bologna, essendo risultata vincitrice di una borsa del IV ciclo del dottorato di Ricerca in Biocatalisi Applicata e fermentazioni industriali.

1992:conseguimento del titolo di dottore di ricerca in Biocatalisi Applicata e fermentazioni industriali discutendo la tesi: "Proposte biotecnologiche con enzimi polifenolossidasi immobilizzati per il miglioramento della qualità dei vini".

1992-1994: borsa di studio Post-Dottorato Università di Padova

1994-1996: borsa di studio C.N.R

1996-1998: professore a Contratto di Chimica delle Fermentazioni presso la Scuola Diretta a fini Speciali in Tecnica Enologica dell'Università di Padova (sede di Conegliano).

1998: ricercatore nel SSD AGR/15

2002: idoneità a Professore di ruolo di II fascia, SSD AGR/15, nella procedura di valutazione comparativa bandita presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università di Verona (D.R. 7715/D del 28/09/2001).

Chiamata presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Padova D.R. di nomina n.3751 del 20/12/2002.

2002-oggi: professore Associato presso il Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente (DAFNAE) dell'Università di Padova – Abilitazione Nazionale a Professore di ruolo di I fascia, Bando dd. 1532/2016, Settore concorsuale 07/F1 Scienze e Tecnologie alimentari

2001-2008:membro effettivo del Collegio docenti del Dottorato di Ricerca in "Viticoltura, Enologia e marketing delle imprese vitivinicole" (Università di Padova).

2009-oggi: membro effettivo del Collegio docenti della Scuola di Dottorato in "Animal e Food Science" indirizzo produzioni agroalimentari, Università di Padova

2017-oggi: Presidente del Consiglio del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie Alimentari (LM 70) dell'università di Padova.

2018- idoneità a Professore di ruolo di I fascia, SSD AGR/15 nella ASN relativa al Bando D.D. 1532/2016 Settore Concorsuale 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 16, comma 1, Legge 240/10)

2018-oggi: Componente Giunta COSTAL (Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari).

ATTIVITÀ SCIENTIFICA

I settori di ricerca sono inerenti alla caratterizzazione biochimica e nutrizionale per la conservazione/trasformazione dei prodotti agroalimentari. La produzione scientifica documentata da articoli su riviste referizzate, libri, contributi in atti di convegno e 3 brevetti si è articolata sulle seguenti tematiche:

- Impiego di microrganismi ed enzimi per il miglioramento della qualità di latte, latte di soia, vino, grappa.
- Messa a punto di sistemi immobilizzati anche a lento rilascio.
- Caratterizzazione di enzimi di interesse tecnologico di origine microbica e alimentare.
- Applicazione di inibitori enzimatici specifici per il miglioramento della qualità degli alimenti.
- Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria lattiero-casearia (siero di latte) .
- Estrazione e caratterizzazione di sostanze antiossidanti di origine vegetale anche da scarti di lavorazione industriale.
- Studio della stabilità ossidativa di oli e grassi
- Formulazione di detergenti enzimatici per l'industria alimentare

- Studio di trattamenti innovativi per migliorare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari.
- Studio degli effetti dei trattamenti tecnologici sulle caratteristiche nutrizionali delle conserve.
- Progettazione di alimenti funzionali con attività antiossidante e salutistica.

ATTIVITA' DI TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

Brevetto n° VE95A000022 depositato il 27.06.1995. Titolare del brevetto: Consiglio Nazionale delle Ricerche
 "Metodo per trattare alimenti con additivi GRAS e polimeri biodegradabili.

Inventori: Spettoli, Lante, Zamorani, Lora, Calicetti, Veronese.

Brevetto n° 0001378849 depositato il 28.02.2007. Titolare del brevetto: Università di Padova. Estensione
 PCT/EP2008/052347

"Uso di un inibitore proteico della pectinmetilesterasi per la riduzione della formazione di metanolo in mosti di uva e vinacce e processo per la stessa"

"Use of a protein inhibitor of pectin methylesterase for reducing methanol formation in grape must and marc and process therefor"

Inventori: Lante, Zocca Spettoli, Lomolino, Raiola, Bellicampi e Giovane.

Lo scopo applicativo della presente invenzione è quello di prevenire la formazione di metanolo attraverso l'inibizione dell'enzima endogeno del vegetale che ne catalizza la liberazione.

Brevetto n°0001384698 depositato 08.08.2007. Titolari del brevetto: Università degli Studi di Padova e Croigel SAS di Garbin Gianluigi &C., Conserve (PD)

"Pane surgelato funzionale con attività antiossidante"

Inventori: Lante e Spettoli

L'invenzione concerne un metodo per la produzione di un pane funzionale surgelato con proprietà antiossidanti mediante l'impiego di un estratto polifenolico di vinaccioli, contenente catechina ed epicatechina, composti bioattivi con attività antiossidante..

INCARICHI IN COMMISSIONI SCIENTIFICHE

2005-2008: componente Comitato Tecnico Scientifico, come rappresentante della Facoltà di Agraria, Università di Padova, per i percorsi formativi IFTS.

2012-oggi: componente Centro Studi Territoriale Area Veneto dell'Accademia Italiana della cucina

2012: componente Commissione scientifica VQR e UGOV ricerca del Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente, Università di Padova.

2015-oggi: referente per il Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente, Università di Padova, della Traiettorie 1 - Salute e benessere lungo l'intero ciclo di vita nei Cluster Tecnologici Nazionali Agrifood CL. AN

2015-oggi: componente Commissione Brevetti dell'Università di Padova

2018-oggi: Membro Giunta COSTAL (Coordinamento Nazionale Corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari)

RESPONSABILITA' IN PROGETTI DI RICERCA

2004- 2005: Coordinatore del progetto "Preparazione di alimenti funzionali innovativi nel processo di panificazione" finanziato dalla regione Veneto. Prodotto della ricerca il brevetto 0001384698 (IT-PD20070273).

2004-2006: partecipante e co-coordinatore scientifico con il prof. Paolo Spettoli del progetto PRIN (MIUR) prot.2004078721: "La promozione del made in Italy: il caso della Grappa" Prodotto della ricerca il brevetto 0001378849 (WO 2008104555).

2006-2008: partecipante e co-coordinatore scientifico con il prof. Paolo Spettoli del progetto PRIN (MIUR) prot.2006072800: "Ricerca e valorizzazione di sostanze bioattive in scarti di lavorazione dell'industria di

trasformazione di prodotti di origine vegetale".

2007-2008: responsabile unità di ricerca nell'ambito del progetto Prolife, "Potenzialità d'uso di microrganismi probiotici in prodotti alimentari" Bando distretti e metadistretti 2007, misura 2° LR8/2003. Il progetto coinvolgeva diciassette imprese tra le più rappresentative del comparto agroalimentare veneto.
2008-2009 responsabile scientifico unità di ricerca nel progetto finanziato dalla Regione Veneto (legge regionale n. 32) OLIDRUP per migliorare la qualità della produzione olearia veneta, con particolare attenzione alle varietà locali.

2011-2014 responsabile scientifico unità di ricerca dell'Università di Padova nel Progetto Europeo del VII programma quadro "Aerodynamic surfaces by advances multifunctional coatings" Grant Agreement 266029. Il progetto utilizza un approccio multidisciplinare per sviluppare innovativi "coatings" in grado di migliorare l'efficienza energetica degli aerei, riducendo erosione, formazione di ghiaccio ed adesione di insetti sulla superficie della struttura. Al progetto afferiscono 12 gruppi di ricerca europei del settore privato, industriale ed accademico (Università di Limerick (Irlanda), Plovdiv (Bulgaria) e Padova). Quest'ultima si occupa di mettere a punto formulazioni detergenti ecocompatibili, a base di enzimi, per la pulizia delle superfici.

2013-2015: responsabile unità di ricerca nell'ambito del progetto: "Nutrid'uva" della durata di 18 mesi del PSR "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi, tecnologie nel settore agricolo, alimentare, forestale del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 della Regione Lombardia-Misura 124 decreto n. 8613 del 03/10/2012. Il progetto, a cui partecipano gruppi di ricerca privati ed accademici (Università di Bologna e Padova), si pone come obiettivo la realizzazione di bevande funzionali a base di succhi d'uva.

2017-2020: responsabile scientifico unità di ricerca DAFNAE nel- POR FESR 2014-2020; Rete Innovativa Alimentare Veneto (RIAV) " Smart Integration of Appliances for high quality and sustainable Food processing" della durata di 36 mesi.

La prof.ssa Lante ha partecipato anche a numerosi altri progetti di ricerca finanziati con fondi istituzionali locali, nazionali, europei e privati durante i quali ha instaurato collaborazioni con altri gruppi di ricerca ed aziende del settore agroalimentare.

PARTECIPAZIONE A SOCIETÀ SCIENTIFICHE E ACCADEMIE

Dal 1998: Membro della Società italiana di Scienze e Tecnologie alimentari (SISTAL) e dell'Associazione italiana Tecnologie alimentari (AITA)

Dal 2005: Membro Institute of Brewing & Distilling (IBD)

Dal 2006: Membro American Chemical Society (ACS)

Dal 2005: Membro dell'Accademia dei Georgofili

Dal 2007: Membro dell'Accademia Italiana della Cucina e componente CTS Area Veneto

Dal 2017: Rappresentante presso l'Accademia dei Georgofili di Fi dell'Ateneo di Padova

RESPONSABILITÀ IN COMITATI EDITORIALI COME VALUTATORE E REFEREE

Dal 2017: Partecipazione EDITORIAL ADVISORY BOARD of THE OPEN BIOTECHNOLOGY JOURNAL Bentham Open- ISSN: 1874-0707 <https://benthamopen.com/TOBIOTJ/editorial-board/>

Dal 2017: Partecipazione come Editor -Foreign Members-della rivista online FOOD SCIENCE AND APPLIED BIOTECHNOLOGY © Academic Publishing House of University of Food Technologies - Plovdiv- Bulgaria. <https://www.ijfsab.com/index.php/fsab/about/editorialTeam>

Ha svolto funzioni di valutatore di progetti delle seguenti istituzioni: Università degli Studi di Verona e Panel of Expert Reviewer UEFISCDI (The Executive Agency for Higher Education, Research, Development and Innovation Funding) della Romania

Ha operato e opera come referee per le riviste: Food Chemistry, Journal of the Institute of Brewing; American Journal of Enology and viticulture, Journal of wine research, FEMS Microbiology Letters, Enzyme Microbiology and Technology, Process Biochemistry, Analytical Biochemistry, Engineering in Life Sciences, Molecules, Journal of Bioscience and Bioengineering, Potato research. Innovative Food Science and Emerging Technology.

ATTIVITÀ DIDATTICA E ORGANIZZATIVA

In qualità di professore a contratto, ricercatore e professore associato (SSD AGR/15) ha tenuto per titolarità ed affidamento i seguenti corsi:

1996- 1998: professore a contratto di "Chimica delle Fermentazioni" presso la Scuola Diretta a Fini Speciali in Tecnica Enologica (Università' di Padova).

2000-2003: "Processi della Tecnologia Alimentare" (C.I. di Tecnologia dei prodotti viticoli), nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e del Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari (Università' di Padova).

2001 ad oggi: "Tecnologia di trasformazione dei prodotti di origine vegetale" nell'ambito del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Università' di Padova).

2004 -2011: "Biotecnologie degli alimenti " nell'ambito dei Corsi di Laurea specialistica in Tecnologie Alimentari e in Biotecnologie per l'alimentazione (Università' di Padova).

2005 ad oggi: "Tecnologie gastronomiche" e "Tecnologie enogastronomiche" Corso di Laurea triennale in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione (Università' di Padova).

2010-2011: "Scienze e Tecnologie Alimentari" Corso di laurea triennale in Sicurezza Igienica degli Alimenti (Università' di Padova).

2011 ad oggi: "Tecnologie Alimentari" Corso di laurea triennale in Sicurezza Igienica degli Alimenti (Università' di Padova).

2012 ad oggi: "Enzimologia applicata" Corso di Laurea magistrale in Tecnologie Alimentari (Università' di Padova).

DIDATTICA PER L'ALTA FORMAZIONE

Nell'ambito della didattica per l'alta formazione ha ricoperto i seguenti incarichi:

2005-2007: partecipazione al bando di selezione dell'Università Ca' Foscari di Venezia per docenti SISS (Scuola di specializzazione Interateneo per la formazione degli insegnanti della scuola secondaria). Essendo risultata vincitrice ha tenuto l'affidamento dell'insegnamento "Fondamenti di Biochimica degli alimenti" indirizzo Scienze Naturali.

2006-2007: partecipazione al bando di selezione dell'Università Ca' Foscari di Venezia per docenti SISS (Scuola di specializzazione Interateneo per la formazione degli insegnanti della scuola secondaria). Essendo risultata vincitrice ha tenuto l'affidamento dell'insegnamento di "Laboratorio di didattica delle Tecnologie alimentari e della Microbiologia".

2010-2012:partecipazione al bando di selezione della Scuola di specializzazione in Scienza dell'alimentazione, Università' di Padova. Essendo risultata vincitrice ha tenuto l'affidamento dell'insegnamento di "Tecnologie alimentari" .

2011: attività didattica (100 ore) come responsabile scientifico project work di Alto apprendistato dell'Università di Padova, nel Master di secondo livello in:

"Metodi e Tecnologie per l'innovazione di prodotto e processo" della Facoltà di Ingegneria,

2012-2013; 2014-2015: partecipazione al bando di selezione dell'Università di Padova per il Tirocinio Formativo Attivo (TFA) abilitante all'insegnamento nella scuola secondaria di primo e secondo grado. Ha tenuto l'affidamento degli insegnamenti di: "Fondamenti di Tecnologie alimentari 1" classe 057, Scienza degli alimenti e "Fondamenti di trasformazione e qualità degli alimenti e principi di nutrizione I" classe 057, Scienza degli alimenti.

2014-2015: partecipazione al bando di selezione dell'Università di Padova per i Percorsi Abilitanti Speciali (PAS)D "Fondamenti di Tecnologie Alimentare 1" Classe 057, Scienza degli alimenti.

ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA

Nell'ambito dell'organizzazione dell'attività didattica ha ricoperto i seguenti incarichi:

1998- oggi: membro della Commissione didattica ed orientamento del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie alimentari dell'Università' di Padova.

2008-2012:segretaria del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università' di Padova.

2009-2011:membro effettivo della Commissione per la prova di accertamento per l'ammissione ai Corsi di Laurea della Facoltà di Agraria, Università' di Padova.

2010-ad oggi: membro della Commissione didattica del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari dell' Università di Padova.

2012-ad oggi: componente dei Gruppi di Accreditamento e Valutazione (GAV) per i Corso di laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Padova.

2012-ad oggi: componente dei Gruppi di Accreditamento e Valutazione (GAV) per i Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Padova.

2011: membro effettivo Commissioni esaminatrici degli Esami di Stato di abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare (sessioni giugno e novembre), Università di Padova.

2014:membro effettivo Commissioni esaminatrici degli Esami di Stato di abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare (sessioni giugno e novembre), Università di Padova.

2001-2008:membro effettivo del Collegio docenti del Dottorato di Ricerca in "Viticoltura, Enologia e marketing delle imprese vitivinicole" (Università di Padova). Nel medesimo dottorato ha svolto inoltre attività di coordinamento ed è stata segreteria dal 2002.

2004:membro effettivo commissione giudicatrice del Dottorato di ricerca in "Scienze e Tecnologie degli alimenti" XVI ciclo, Università di Udine

2009-oggi: membro effettivo del Collegio docenti della Scuola di Dottorato in "Animal e Food Science" indirizzo produzioni agroalimentari, Università di Padova.

2012: componente della Commissione dell'Università di Padova per i Tirocini Formativi Attivi (TFA) abilitanti all'insegnamento nella scuola secondaria di primo e secondo grado, classe 057, Scienza degli alimenti,

2012-oggi: Coordinatore per il dipartimento DAFNAE dell'accordo bilaterale L.L.P Higher Education Erasmus fra l'Università di Padova e l'Università di Plovdiv (Bulgaria)

2017: Presidente della Commissioni esaminatrici degli Esami di Stato di abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare (sessioni giugno e novembre), Università di Padova.

2017: Presidente del Consiglio del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie Alimentari (LM 70) dell'università di Padova.

2018-oggi: Componente Giunta COSTAL (Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari).