

Prof. Maurizio Ciani

ORCID: 0000-003-3778-1835 ID WOS: A-2525-2010 ID Scopus: 7003869528 È autore o coautore di più di 200 pubblicazioni (in extenso), h-index 45 - 151 pubblicazioni -6767 citazioni (nov 2023 Scopus)

Formazione: Dottore in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Perugia nel 1984,

Posizione attuale: Professore ordinario dal 2006 ad oggi presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente (DiSVA), Università Politecnica delle Marche

Posizioni precedenti: 1984 Dottore in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Perugia

1990 Ricercatore presso l'Università degli Studi di Perugia, 2000 professore associato nel 2000 presso l'Università Politecnica delle Marche; 2006 Professore Ordinario presso l'Università Politecnica delle Marche

Risultati della ricerca

Descrizione dei principali risultati della ricerca: Isolamento, selezione, caratterizzazione di lieviti provenienti da vari ambienti. Investigazione sulle nuove biotecnologie fermentative in enologia (immobilizzazione, fermentazioni multistarter con lieviti non convenzionali). Utilizzo di lieviti non convenzionali nella produzione di vino e birra in processi misti con diversi obiettivi: migliorare la complessità dell'aroma modificare la struttura della bevanda azione di biocontrollo valutazione dell'interazione lievito-lievito in co-cultura In questo contesto, dal 1995 ha iniziato a studiare su i lieviti vinari non *Saccharomyces* indicando il ruolo positivo nella vinificazione e nella produzione della birra.

Indagini sulla fisiologia dei lieviti enologici: caratterizzazione metabolica dei lieviti enologici (metabolismo respiratorio-fermentativo, metabolismo di composti di interesse per la qualità del vino. Caratterizzazione molecolare e biochimica dei composti antimicrobici dei lieviti in enologia e nelle applicazioni agroalimentari e industriali. Studi sui processi di biorisanamento di suoli contaminati da idrocarburi e pesticidi e riciclo di biomasse.

Borse e premi

Nel 1993, con assegno di ricerca del Consiglio Nazionale delle Ricerche (C.N.R.), ha frequentato il laboratorio di Linda Bisson Dipartimento di Viticoltura ed Enologia dell'Università di California , Davis, USA (6 mesi). Vincitore Premio "Tommaso Castelli" da Zimotecnico Italiano.

Nel 1996 e nel 2009 gli articoli pubblicati su Applied and Environmental Microbiology hanno ottenuto la citazione ufficiale (journal highlights) dell'American Society for Microbiology

Nel 1997 premio dall'American Society for Viticulture and Enology per il miglior articolo dell'anno 1996 per il lavoro in enologia pubblicato sull'American Journal of Enology and Viticulture.

PREMIO OIV Award 2021 sez. Enologia PRIX per il Libro Yeasts in Wine production, Romano, Ciani, Fleet ,Springer nature ed.

Premio OIV Award 2023 sez. ENOLOGIA per il libro Microbiologia della vite e del vino Romano, Ciani Cocolin Zanichelli ed.

Membro della società italiana SIMREA, membro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino dal 2006, gruppo di esperti del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per l'OIV (Organization International du Vin). È stato referee di progetti per diverse istituzioni internazionali e nazionali: ERC -UE, NSERC (Canada), Austrian Science Fund (FWF), "Ministero della Scienza israeliano, National Science Center of Polonia, MIUR ed altri. È stato referee per numerose riviste scientifiche internazionali (Appl. Environ. Microbiol., Food Microbiol., Enz. Microb. Technol., Ital, J. Food Sci., World J. Microbiol. e Biotechnol., J. Agr. Food Sci., J. Agric. Food. Chem., Microbiology UK, In. J. Food Sci., ISME Journal e altri.). Editorial board: Food Microbiology, In. J. Wine Res., Frontiers in Microbiology, Foods, Fermentation, Microorganisms, International Journal of Molecular Science.

Editor for Frontiers in Microbiology and Editor in chief of section for Microorganisms PROGETTI Coordinatore di progetti di ricerca e unità di ricerca in diversi bandi di concorso competitivi e in attività di ricerca con aziende private.