

## Curriculum di G. Lercker

Laureato in Chimica il 27/7/1970, è docente di "Tecnologie degli Oli, Grassi e Derivati" (A.A. 1973-74), ottiene l'incarico di "Tecnologie Alimentari" (1974-83) per il Corso di Laurea in Scienze della Produzione Animale della Facoltà di Agraria di Bologna. Inoltre, svolge per supplenza il Corso di "Chimica degli Alimenti" per il corso di Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche all'Università degli Studi di Bologna e di "Analisi Chimica dei Prodotti Alimentari" (A.A. 1985-86) presso la Facoltà di Agraria di Udine, nel Corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari.

E' nominato Professore di ruolo (II fascia) nel 1980, all'Università degli Studi di Bologna, poi Professore di ruolo (I fascia) nel 1986, all'Università degli Studi di Udine, nel settore di "Analisi Chimica dei Prodotti Alimentari".

Dal 1/11/90 è chiamato a coprire la cattedra di Industrie Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze.

Dal 1/11/93 si trasferisce sulla cattedra di "Tecnologia degli Oli, Grassi e Derivati" presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna, ma successivamente insegna "Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Alimentari" e "Industrie Agrarie e Gestione della Qualità nelle Industrie Agroalimentari".

Il 28/6/2004 è nominato responsabile scientifico della Biblioteca centralizzata "G. Goidanich", presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna.

Dal 1/11/2006 al 31/10/2009 svolge il compito di Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DISA).

Dal 24/09/2012 è nominato "Professore Alma Mater" dell'Alma Mater Studiorum-Università di Bologna, e svolge la sua attività presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dello Stesso Ateneo.

Dal 24/09/2016, ad oggi, è Professore incaricato esterno, presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Ateneo di Bologna.

L'attività di ricerca del Prof. G. Lercker è stata focalizzata nel settore delle sostanze grasse alimentari con particolare interesse per la composizione e per le implicazioni tecnologiche produttive e di conservazione su di essa. Quando necessario, il suo lavoro è stato rivolto alla messa a punto metodi di analisi destinati a componenti macro e soprattutto, a quelli micro. Particolare attenzione, nel suo lavoro degli ultimi anni, è stata rivolta ai problemi di stabilità ossidativa sia dei sistemi modello che dei sistemi reali. Una parte di queste ricerche è stata sviluppata nello studio dei prodotti di ossidazione degli steroli, attraverso la messa a punto di metodi d'analisi e al controllo dei prodotti in commercio. E' autore e co-autore di oltre 500 pubblicazioni a stampa.