



פרופ' יואב ליבני הוא פרופסור חבר בפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון בטכניון.

הוא סיים B.Sc. בהצטיינות יתרה בפקולטה זו בטכניון (1990), עבד שנתיים בשטראוס תחילה כמנהל אבטחת איכות, ואח"כ כטכנולוג ומנהל מחלקת ייצור גבינות, ונשלח מטעם החברה ללימודי תואר שני במאדיסון וויסקונסין (-1992-1994).

לאחר חזרתו עבד 4 שנים כמנהל פיתוח מוצרים בתחום הגבינות, השתתף בתכנון המחלבה באתר בר-לב, ויצא לדוקטורט בפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה

ומזון בטכניון (1998-2002) – בנושא מנגנוני השפעת מלחים וסוכרים על תפיחה והתכווצות של ג'לים, בהנחיית פרופ' אורי קוגן ופרופ' שמעון מזרחי.

בסיום הדוקטורט יצא לפוסט-דוקטורט, באוניברסיטת גוואלף באונטריו- קנדה, בפקולטה למדעי המזון בנושא מבנה ואינטראקציות של חלבוני חלב.

החל מ-2004 הצטרף לסגל הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון בטכניון [2007- מרצה בכיר, 2012- פרופ'ח] ועומד בראש המעבדה לביופולימרים למזון ובריאות.

הוא מומחה בכימיה פיזיקאלית של ביופולימרים, והשפעת מומסים על מבנה המים ועל פולימרים וג'לים, הפקת ביופולימרים למזון ממקורות חדשים ומתחדשים וכן פיתוח מערכות חדשניות מבוססות על ביופולימרים טבעיים להובלת חומרים התורמים לבריאות- בתחום המזון והתרופות.

לפרופ' ליבני כ-60 פרסומים מדעיים עם כ-3500 ציטוטים, 9 פטנטים וכ-50 הרצאות מוזמנות בכנסים בינלאומיים. הוא הנחה כ-15 סטודנטים לתואר שני וכ-10 לתואר שלישי.

פרופ' ליבני זכה בפרסים על הצטיינות במחקר ובהוראה.

הוא משמש כמתאם פעילויות הטכניון במסגרת המאגד האירופאי EIT-FOOD להובלת חדשנות בענף המזון.