

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

La **quota di iscrizione** è pari a **30,00 €** (+ IVA) e comprende: partecipazione ai lavori, coffee break, lunch, materiale didattico.

La data ultima per le iscrizioni è il 3 novembre 2008.

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Bonifico bancario come segue: BBAN: CIN:N ABI: 05387 CAB: 67721 C/C:000001052782, presso la Banca Popolare dell'Emilia Romagna (filiale di Bertinoro) Intestato a Ce.U.B. Soc. Cons. a r.l., Via Frangipane, 6 – 47032 Bertinoro.

Causale: "Rischi e benefici della cottura degli alimenti"
N.B.: Si prega di inviare copia del bonifico effettuato al numero di fax: 0543 446599

Carta di credito (Visa, Mastercard)

inviare la scheda di iscrizione compilata alla

Segreteria Organizzativa
Centro Residenziale Universitario di Bertinoro
Eleonora Campori
Via Frangipane, 6 - 47032 Bertinoro (FC)
tel. 0543-446500 FAX 0543 446599
E-mail: ecampori@ceub.it

Informativa ai sensi dell'art. 13 Dlgs. 196/2003

Il trattamento dei dati personali da voi comunicati è relativo alle attività inerenti al rapporto costituito e all'espletamento da parte della ns. società delle attività di adempimento di obblighi contabili e fiscali. Per l'utilizzo dei Vs. dati personali per l'invio di materiale informativo sulle ns. iniziative, esprimere il consenso:

Data _____

Firma _____

Centro di alta formazione per la qualità e la sicurezza alimentare "C.R. Lerici"

Direttore:

Elisabetta Guerzoni

Commissione scientifica:

Marco Dalla Rosa

Patrizia Serratore

Enzo Bertoldi

Guglielmo Bonaccorsi

Giovanna Suzzi

Davide Barbanti

Arnaldo Dossena

Marina Fridel

Comitato di indirizzo:



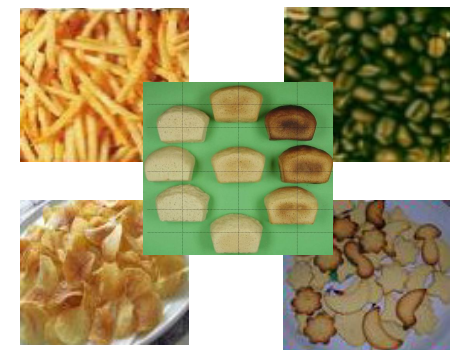
Con il patrocinio di:



Workshop

Rischi e benefici della cottura degli alimenti

Confronto tra ricercatori, aziende alimentari, ristoratori e consumatori su acrilammide, altre sostanze potenzialmente tossiche e benefici derivanti dalla cottura degli alimenti



Centro Residenziale Universitario
Via Frangipane 6 – Bertinoro (FC)

6 novembre 2008
ore 9.30

PRESENTAZIONE

I trattamenti termici degli alimenti rivestono una enorme importanza per la trasformazione e la sanificazione di molte materie prime, semilavorati e prodotti formulati i quali, attraverso tali processi, raggiungono i desiderati livelli di proprietà sensoriali, nutrizionali e igienico-sanitarie.

Ciononostante, gli stessi trattamenti di cottura in linea generale, l'utilizzo del calore in tecnologia alimentare, sono spesso accusati della riduzione di proprietà nutrizionali, della modificazione indesiderata di caratteristiche sensoriali e della neoformazione di componenti tossici provenienti dalle reazioni innescate dalle elevate energie termiche in gioco. Le evidenze scientifiche in questo campo si sono susseguite nel corso del tempo in modo ciclico e, negli ultimi anni, è balzata all'attenzione, anche della stampa divulgativa e generalista, l'allerta nei confronti di alcune sostanze potenzialmente tossiche e cancerogene, tra le quali in particolare l'acrilammide, non nuova tra i contaminanti ma una novità per alcuni prodotti sottoposti a cottura, tostatura e frittura di largo consumo come pane, biscotti, caffè e patate fritte.

D'altra parte, i sopraindicati benefici dei trattamenti termici rimangono tali e, addirittura, vengono esaltati da alcuni risultati sperimentali nei confronti del miglioramento di alcune proprietà dei prodotti trattati termicamente quali la maggiore disponibilità di nutrienti e di componenti con attività antiossidante.

Nel corso degli ultimi anni la comunità scientifica internazionale si è interrogata spesso sul rapporto tra rischi e benefici dell'uso del calore in tecnologia alimentare tanto che nel VI Programma quadro promosso dall'Unione Europea la tematica è stata affrontata in un progetto di ricerca finanziata denominato HEATOX e una azione COST (progetto di coordinamento tra ricercatori) al termine dei quali sono stati meglio definiti i contorni della presenza dell'acrilammide e di altri componenti potenzialmente tossici negli alimenti sopracitati, così come l'esame di alcuni dei benefici derivanti dai trattamenti termici.

Il workshop organizzato presso il Centro Lerici e promosso dal Campus di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna, sede di Cesena, vuole essere un momento di confronto tra alcuni dei ricercatori italiani ed esteri attivi nella ricerca e coinvolti nei progetti europei, operatori del settore produttivo alimentare, consumatori e operatori della comunicazione sul tema descritto, al fine di poter illustrare ad una platea più ampia di quella strettamente di settore una visione condivisa e oggettiva della tematica degli alimenti sottoposti all'azione del calore.

Programma

Ore 9.30	Registrazione dei partecipanti
Ore 9.45	Introduzione al convegno
Ore 10.00	M. Dalla Rosa (Università di Bologna) <i>Acrilammide e cottura degli alimenti: principali risultati del progetto europeo HEATOX</i>
Ore 10.30	F. Pedreschi (Universidad de Santiago de Chile) <i>Acrylamide reduction in fried potatoes</i>
Ore 11.00	S. Romani (Università di Bologna) – <i>Criticità nella riduzione del contenuto di acrilammide nella frittura di patate in ambiente domestico e ristorativo</i>
Ore 11.30	Coffee break
Ore 11.45	M. Anese (Università di Udine) <i>Strategie tecnologiche per la riduzione di acrilammide in alimenti trattati termicamente</i>
Ore 12.15	F. Maffei (Università di Bologna) – <i>Processi di cottura degli alimenti: analisi dei potenziali rischi tossicologici</i>
Ore 12.45	Lunch
Ore 14.00	E. Capuano (Università di Napoli) <i>Rischi e benefici della cottura nei prodotti da forno</i>
Ore 14.30	G. Lercker (Università di Bologna) <i>Cottura e conservazione degli alimenti</i>
Ore 15.00	S. Bottardi (Pizzoli Spa) <i>Dalle linee guida europee alle applicazioni tecnologiche qualitative nella trasformazione industriale delle patate</i>
Ore 15.20	P. Teverini (Risotrante "Paolo Teverini") <i>Le cotture dal punto di vista del ristoratore</i>
Ore 15.40	Coffee break
Ore 16.00	F. Sinatra (Electrolux Professional Spa) <i>Strategie di trasformazione alimentare in applicazioni di cottura professionale</i>
Ore 16.20	P.A. Marongiu (ADOC Consumatori) <i>Quando la cottura dei cibi può alterare la salubrità degli alimenti? Come informare il consumatore</i>
Ore 16.40	Conclusioni
Ore 17.00	Chiusura dei lavori

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Workshop -

Rischi e benefici della cottura degli alimenti – 6 novembre 2008

Cognome _____

Nome _____

Ente _____

Indirizzo _____ CAP _____

Città _____ Prov _____

Tel _____ Fax _____

e-mail _____

Quota di iscrizione € 30,00 + IVA

Fatturare a (parte obbligatoria)

Nome e Cognome o Ragione Sociale _____

Indirizzo _____

Codice Fiscale / Partita IVA/ _____

– se il pagamento viene effettuato da Ditta/Enti, si prega di allegare alla presente scheda di iscrizione la lettera di autorizzazione al pagamento stesso, dove siano specificati i dati necessari alla fatturazione ragione sociale, indirizzo, partita IVA

– solo nel caso in cui la fattura sia intestata ad Enti pubblici (ai sensi dell'art.10 del D.P.R. 633 del 26/10/72), l'IVA non è dovuta. Si ricorda che, per usufruire dell'esenzione IVA sulla quota di iscrizione, occorre allegare una dichiarazione da parte dell'Ente pubblico di appartenenza

Pernottamento e colazione (a notte) € 57,00

Arrivo _____ Partenza _____ Tot. notti _____

L'alloggio è previsto presso il Centro Residenziale Universitario o strutture convenzionate.

Informativa ai sensi dell'art. 13 Dlgs. 196/2003 - Il trattamento dei dati personali da voi comunicati è relativo alle attività inerenti al rapporto costituito e all'espletamento da parte della ns. società delle attività di adempimento di obblighi contabili e fiscali. Per l'utilizzo dei Vs. dati personali per l'invio di materiale informativo sulle ns. iniziative, esprimere il consenso:

Data _____ Firma _____

