

Workshop sull'innovazione di processo/ prodotto nel settore frutticolo (IV gamma, prodotti processati al minimo, disidratati funzionali)

20 Novembre 2015 – ore 09.30

Aula Magna del Campus Di Scienze Degli Alimenti
PIAZZA GOIDANICH 60, Cesena

Lo scopo del workshop è in primo luogo quello di illustrare le principali innovazioni in termini di processi non termici (e.g. impregnazione sotto-vuoto, gas plasma a freddo, alte pressioni di omogeneizzazione, impiego di radiazioni luminose) per la produzione e la stabilizzazione di prodotti a base di frutta (IV gamma, processati al minimo e funzionali). Questo anche attraverso l'applicazione di metodiche analitiche innovative per lo studio approfondito della qualità e della funzionalità dei prodotti finiti.

A tal fine, durante il workshop, rivolto sia al mondo accademico che a quello dell'industria, ricercatori del mondo universitario, con un'ampia e riconosciuta esperienza di ricerca e di trasferimento tecnologico in questo settore, presenteranno i risultati più significativi delle loro recenti attività di ricerca.

In considerazione del numero di posti limitato, per partecipare all'evento è necessario iscriversi via e-mail entro il 18 novembre 2015 all'indirizzo cirifood@unibo.it

PROGRAMMA DEL WORKSHOP

Ore 9.30: Il Campus di Scienze degli Alimenti e l'innovazione di processo/prodotto

Prof. Marco Dalla Rosa – Direttore CIRI Agroalimentare – Università di Bologna

Ore 10.00: Approccio innovativo per lo studio di ortofrutta di IV gamma: aspetti qualitativi e metabolici

Dott. Pietro Rocculi – DISTAL – Università di Bologna

Ore 10.30: Impiego delle radiazioni luminose per aumentare la sicurezza e la sostenibilità dei prodotti di IV gamma

Dott.ssa Lara Manzocco – DIAL – Università di Udine

Ore 11.00: Utilizzo di tecnologie di processo per lo sviluppo di alimenti funzionali a base di frutta

Dott.ssa Ester Betoret – DISTAL – Università di Bologna

Ore 11.30: Coffee Break

Ore 12.00: Approcci biotecnologici innovativi per il miglioramento della sicurezza, della shelf-life e della funzionalità di prodotti vegetali processati al minimo

Dott.ssa Francesca Patrignani – DISTAL – Università di Bologna

Ore 12.30: Valutazione quali-quantitativa e funzionale degli antiossidanti in ortofrutta di IV gamma sottoposta a trattamento con gas-plasma: implementazione di metodiche tradizionali e approcci biomolecolari innovativi

Prof.ssa Federica Maria Angela Rizzi – Dott.ssa Ileana Ramazzina – DS.Bi.Bi.T. – Università di Parma

Ore 13.00: Valore nutrizionale e salutistico dei prodotti ortofrutticoli: come valutare l'impatto delle tecnologie di processo

Prof.ssa Alessandra Bordoni – DISTAL – Università di Bologna

Ore 13.30: Utilizzo di tecniche NMR per la caratterizzazione metabolica e micro-strutturale di alimenti funzionali a base di frutta

Dott. Luca Laghi – DISTAL – Università di Bologna