

MINISTERO ISTRUZIONE UNIVERSITÀ E RICERCA

PROGRAMMA STRATEGICO "QUALITÀ ALIMENTARE E BENESSERE"

"Miglioramento delle proprietà sensoriali e nutrizionali di prodotti alimentari di origine vegetale relativi alla prima e seconda trasformazione"

MERCOLEDÌ 11 NOVEMBRE

Palazzo Ancaiani Sala Ermini

Piazza della Libertà, 12 Spoleto

9,00 Saluti Autorità

Daniele Benedetti

Sindaco della Città di Spoleto

Francesco Bistoni Francesco

Rettore Università degli Studi di Perugia

Antonio Agostini

Direttore Generale Coordinamento e Sviluppo Ricerca-Ministero Università, Istruzione e Ricerca

Marina Montedoro

Dirigente Ricerca e Sperimentazione -DG Sviluppo Rurale, Infrastrutture e Servizi-Ministero delle Politiche Agricole Forestali e Alimentari

Giovanni Monasta

INRAN-Tutor del Progetto

9,30 Apertura lavori

Proprietà chimiche, sensoriali, nutrizionali ed effetti antitumorali ed antinfiammatori di oli extra vergini di oliva nazionali: valutazione e controllo dei parametri che concorrono alla loro determinazione.

Gianfrancesco Montedoro

Università degli Studi di Perugia, Coordinatore Nazionale del Progetto

PRESENTAZIONE

10,00 Analisi delle basi genetiche che determinano la qualità dell'olio extra vergine e applicazione di tecnologie di DNA tracking per rintracciare la composizione varietale degli oli.

Luciana Baldoni - CNR -Perugia; Gaetano Perrotta -ENEA - Roma; Pier Giorgio Cionini - Università degli Studi di Perugia

10,30 Valutazione di nuove tecniche agronomiche finalizzate a ridurre i costi produttivi, incrementare la capacità produttiva della pianta e la qualità degli oli corrispondenti.

10,50 La difesa fitosanitaria per la qualità dell'olio.

Nino Iannotta – CRA-Oli-Rende –Cosenza

11,10 Metodologie analitiche e valutazione di markers strumentali e sensoriali ai fini della tipizzazione genetica (varietale) degli oli.

Enzo Perri - CRA -Oli-Rende-Cosenza

11,30 - pausa caffè

12,00 I parametri analitici sensoriali e nutrizionali degli oli e gli interventi in campo e in frantoio per la loro ottimizzazione qualitativa e quantitativa.

Maurizio Servili -Università degli Studi di Perugia

12,30 I meccanismi molecolari e gli effetti indotti dai composti fenolici presenti negli oli sui processi anticancerogeni, antinfiammatori, antiinfettivi e immunomodulatori.

Guido Morozzi – Università degli Studi di Perugia

13,00 Discussione

13,30 pausa colazione lavoro

15,00 Ripresa lavori

Ottimizzazione del processo di trasformazione della birra volta al miglioramento delle sue proprietà sensoriali e nutrizionali.

Coordinamento

Gianfrancesco Montedoro

Università degli Studi di Perugia, Coordinatore Nazionale del Progetto

16,00 Tecnologie innovative nell'industria birraria e miglioramento del controllo di qualità.

Giuseppe Perretti -Università degli Studi di Perugia

16,30 Nuovi materiali e controllo analitico per il miglioramento qualitativo della birra.

Daniela Rossi -ISIRIM-Terni

17,00 Discussione

17,30 Chiusura dei lavori