



PROGRAMMA GENERALE

9 maggio

10.⁰⁰ Registrazione dei partecipanti

10.⁴⁵ **Welcome: Relazione Introduttiva**

11.⁰⁰ **Sessioni parallele**

Sala 1

1^a Sessione

Analisi sensoriale
Scienza sui
Consumatori
Frazioni Aromatiche

Moderatore
Prof. Sebastiano
Porretta

Discussione sui poster
dell'Area relativa

Sala 2

2^a Sessione

Aspetti igienici e
microbiologici degli
alimenti

L'innovazione e il
trasferimento
tecnologico

Moderatore
Prof. Carlo Cantoni

Discussione sui poster
dell'Area relativa

13.³⁰ **Pausa Pranzo**

15.⁰⁰ **Sessioni parallele**

Sala1

3^a Sessione

Proprietà degli
alimenti: tecniche
analitiche

Moderatore Dr.Roberto
Consonni

Discussione sui poster
dell'Area relativa

Sala2

4^a Sessione

Sicurezza ed
efficacia delle
soluzioni di
confezionamento
alimentare

Moderatore
Prof. Luciano
Piergiovanni

Discussione sui poster
dell'Area relativa

17.³⁰ **SESSIONE POSTER**

18.⁰⁰ **Cocktail per i partecipanti**

10 maggio

SESSIONE POSTER

10.³⁰ Discussione sui poster

Sala 1

5^a Sessione

Qualità dei prodotti
trasformati

I PARTE

Moderatore

Prof.ssa Marisa Di
Matteo

Discussione sui poster
dell'Area relativa

Pausa Pranzo

14.³⁰ Inizio sessione pomeridiana

Sala 1

5^a Sessione

Qualità dei prodotti
trasformati

II PARTE

Moderatore

Dr.ssa Tiziana Cattaneo

Discussione sui poster
dell'Area relativa

Chiusura del congresso

INFORMAZIONI GENERALI

Come iscriversi

Per tutti i partecipanti la quota d'iscrizione è di € 300 + IVA (vd regolamento dopo il 4 marzo).

La quota d'iscrizione comprende il materiale congressuale (Riassunti delle relazioni e dei poster), i pranzi, i coffee break, il cocktail di benvenuto e una copia degli Atti.

Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare l'apposito modulo disponibile anche on line (http://www.tuttofood.it/sites/all/files/files/CISETA10_scheda_Adesione%20Convegnisti.pdf) e inviarlo alla Segreteria Organizzativa del 10° CISETA.

Invito alla presentazione dei lavori per i ritardatari (POSTER)

Per la continua richiesta di numerosi Autori che sono venuti a conoscenza del 10° CISETA in ritardo, sarà possibile presentare dei contributi scientifici (Poster) che saranno inseriti nel programma e negli Atti del Congresso.

Atti

Gli Atti del 10 CISETA contenenti tutte le comunicazioni e i Poster saranno pubblicati nel volume interamente dedicato "Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare, vol. X, pubblicato da Chiriotti Editori

ESPOSIZIONE

Le aziende interessate a partecipare alla parte espositiva possono mettersi in contatto con la Segreteria Commerciale.

Per maggiori informazioni

TUTTOFOOD - Rassegne Spa
Strada Statale del Sempione 28 - 20017 RHO (MI)
20156 Milano - Italy

Segreteria Organizzativa

Tel. 02.4997.6239 Fax. 02.4997.6587

Segreteria Commerciale

Tel. 02.4997.6631 Fax 02.4997.6587

ciseta@tuttofood.it

www.tuttofood.it (vedi sezione eventi-Ciseta)



1^a SESSIONE

ANALISI SENSORIALE: SCIENZA SUI CONSUMATORI, FRAZIONI AROMATICHE

Moderatore: Prof. Sebastiano Porretta, Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari, Parma

Determinazione della percezione dei prodotti Made in Italy mediante tecniche di consumer science

S. Porretta, G. Poli, H. Moskowitz¹

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma

¹Moskowitz Jacobs, NY

Determinazione delle attese su un marchio commerciale mediante tecniche di marketing sensoriale

A. Gatti, M. Mediani

Neutron spa, Modena

Caratteristiche sensoriali dell'uva Italia conservata in atmosfera modificata

G. Cammarota, C. Laurino, L. Cipriano, M.P. Pellicano

Istituto di Scienze dell'Alimentazione, CNR, Avellino.

Effetti dell'insilamento delle vinacce di Moscato sulla composizione della Grappa

D. Borsa, M.C. Cravero, F. Bonello, C. Tsolakis

CRA-ENO Centro di Ricerca per l'Enologia, Asti

Caratterizzazione sensoriale di oli d'oliva extravergine e correlazione con la qualità percepita dal consumatore

S. Abbà¹, B. Giussani²

¹ Silliker Italia

² Università degli Studi dell'Insubria

Gradimento di piatti a base di pesce in bambini della scuola dell'infanzia

G. Donadini¹, M.D. Fumi¹, S. Porretta,²

¹ Istituto di Enologia e Ingegneria Alimentare, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

² Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

La caratterizzazione varietale della mela attraverso approcci sensoriali

M.L. Corollaro, I. Endrizzi, E. Aprea, A. Bertolini, F. Biasioli, M.L. Demattè, M. Nardinocchi, F. Gasperi

Fondazione Edmund Mach, IASMA Centro Ricerca e Innovazione, Dipartimento Qualità Alimentare e Nutrizione, San Michele a/Adige (TN)

Il profilo aromatico dei taralli

M. Giarnetti, F. Caponio, C. Summo, V.M. Paradiso, A. Pasqualone, T. Gomes

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Dipartimento di Biologia e Chimica Agro-Forestale ed Ambientale, Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari, Bari

Sensazione e analisi

F. Cicognini, A. A.M. Del Re

Scuola di dottorato Agrisystem - Facoltà di Agraria, sede di Piacenza - Università Cattolica del Sacro Cuore



2ª SESSIONE

ASPETTI IGIENICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

L'INNOVAZIONE E IL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

Moderatore: Prof. Carlo Cantoni, Università degli Studi di Milano

Applicazione di modelli di microbiologia predittiva per la valutazione della shelf life di prodotti ready-to-eat

V. Ruggiero, E. Cosciani Cunico, L. Bodei, P. Daminelli, G. Finazzi

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, Reparto di Microbiologia, Brescia

Identificazione di microrganismi indicatori della qualità isolati da vegetali minimamente trattati diversamente confezionati

L. Caldera, L. Franzetti, S. Limbo, M. Rollini, M. Scarpellini

DISTAM, Università degli studi di Milano

Applicazione del metodo HACCP presso piccoli esercizi di vendita pugliesi: indagine sulle caratteristiche igienico-sanitarie di alcuni alimenti venduti e/o somministrati

T. De Pilli, A. Derossi, M.P. La Penna, C. Severini

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia

Utilizzo della microscopia in epifluorescenza per il conteggio dei batteriofagi di lattobacilli

M. Zago¹, M.E. Fornasari¹, E. Scaltriti², R. Ramoni², L. Rossetti¹, G. Giraffa¹, D. Carminati¹

¹ CRA-FLC, Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero Casearie, Lodi

² Dip. Produzioni Animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti, Facoltà Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Parma

Effetto di pretrattamenti sul contenuto in carotenoidi e sull'attività antiossidante di albicocche essiccate in corrente d'aria

D. Albanese¹, A. Fratianni², R. Mignogna², M. Di Matteo¹

¹ Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università di Salerno, Fisciano, Salerno

² Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche, Università degli Studi del Molise, Campobasso

Effetto della temperatura sulla qualità di melanzane essiccate mediante microonde
G. Adiletta, D. Albanese, L. Cinquanta, G. Cuccurullo, M. Di Matteo
Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università di Salerno, Fisciano, Salerno

Effetto della temperatura in gramolatura con scambio gassoso controllato sui parametri qualitativi degli oli vergini di oliva
A. Taticchi, S. Esposito, S. Urbani, I. di Maio, R. Selvaggini, M. Servili
Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti - Sezione di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti – Università degli Studi di Perugia

Estrazione con CO₂ supercritica assistita da ultrasuoni di olio da semi di canapa (*Cannabis sativa L.*)

C. Da Porto¹, D. Vojnovic², F. Tubaro³, D. Decorti¹

¹ Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine

² Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università degli Studi di Trieste

³ Dipartimento di Scienze e Tecnologie Chimiche, Università degli Studi di Udine

Valorizzazione delle acque di vegetazione mediante recupero di bio-prodotti ad alto valore aggiunto

E. De Marco¹, M. Savarese¹, S. Falco¹, R. Sacchi²

¹ CRIOL, Centro Ricerche per l'Industria Olearia, Industria Olearia Biagio Mataluni, zona industriale, Montesarchio (Benevento).

² Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Portici (NA)

Processo rapido e innovativo di idratazione e aromatizzazione dei legumi mediante impiego del naviglio estrattore

D. Naviglio¹, L. Le Grottaglie¹, C. Scala¹, M. Gallo¹, A. Santini¹, D. Moro²

¹ Università degli Studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Portici (NA)

² Atlas Filtri Engineering, Limena (PD)

Valutazione del trattamento di cottura sottovuoto tipo “cook and chill” per la valorizzazione di *Mytilus galloprovincialis* (Lamarck)

E. Marcuzzo, A. Benedetti, F. Tubaro, A. Sensidoni

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine



3^a SESSIONE

PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI: TECNICHE ANALITICHE

Moderatore: Dr. Roberto Consonni, ISMAC CNR, Milano

Studi morfologici della pasta mediante tecniche NMR E SEM

M. Gussoni¹, E. Selvatico², F. Greco¹, A. Brandolini³, R. Consonni¹, G. Pasini²

¹ISMAC, Lab.NMR, CNR Milano.

²Dip. Biotecnologie Agrarie, UNIPD, Legnaro (PD)

³CRA- SCV, S. Angelo Lodigiano (LO)

Caratterizzazione botanica e geografica di miele italiano mediante 1H NMR e metodi chemiometrici

C. Cogliati, L.R. Cagliani, R. Consonni

ISMAC, Lab.NMR, CNR, Milano

Caratterizzazione del caffè tostato mediante NMR e metodi chemiometrici

R. Consonni, L. R. Cagliani, C. Cogliati

ISMAC, Lab.NMR, CNR, Milano

Estesa applicabilità analitica della spettrometria di massa MALDI-TOF in lipidomica

G. Picariello^{1,2} F. Addeo^{1,2}

¹Istituto di Scienze dell'Alimentazione – CNR, Avellino

²Dipartimento di Scienza degli Alimenti – Università degli Studi di Napoli “Federico II”

PTR-MS: nuove prospettive in campo agroalimentare dalla versione con analizzatore a tempo di volo

F. Biasioli¹, E. Aprea¹, L. Cappellin^{1,2}, C. Soukoulis¹, T.D. Märk², F. Gasperi¹

¹ Fondazione Edmund Mach – IASMA, Centro Ricerca ed Innovazione, Area Alimentazione, San Michele all'Adige (TN)

² Institut für Ionenphysik und Angewandte Physik, Leopold Franzens Universität Innsbruck, Austria

Sviluppo di un sistema portatile NIR per la determinazione al macello della qualità del grasso suino

L. Serva, J. Ferlito, M. Mirisola, F. Benozzo, P. Berzaghi

Dipartimento di Scienze Animali, Università degli Studi di Padova, AGRIPOLIS, Legnaro

Impiego della Spettroscopia NIR-AOTF per la misura non-distruttiva del tenore in polifenoli in olive da olio

*A. Bellincontro*¹, *R. Forniti*¹, *S. Urbani*², *A. Taticchi*², *S. Esposito*², *M. Servili*², *F. Mencarelli*¹

¹ DISAFRI-Postharvestlab, Università degli Studi della Tuscia – Viterbo

² Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti Sez. di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti Università degli Studi di Perugia

Determinazione di idrocarburi policiclici aromatici in conserve all'olio

A. Sannino

Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve Alimentari, Parma

Protezione delle filiere alimentari del tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum pico*) mediante metodi molecolari

*A. Autino*¹, *M. Cresti*¹, *A. Rinaldo*¹, *C. Cantini*², *R. Rizzello*¹

¹ Dipartimento di Scienze Ambientali "G. Sarfatti", Siena

² Istituto per la Valorizzazione del legno e delle Specie Arboree (IVALSA), Follonica (GR)

Applicazione della gas-cromatografia ad alta risoluzione (HRGC) allo studio della composizione acidica e trigliceridica del latte di asina

R. Romano, A. Giordano, L. Le Grottaglie, S. Spagna Musso

Dipartimento di Scienza degli Alimenti- Università degli Studi di Napoli Federico II - Portici (NA)

Caratterizzazione dei composti organici volatili in oli di frittura sottoposti a prolungato trattamento termico

R. Romano, A. Giordano, L. Le Grottaglie, S. Spagna Musso

Dipartimento di Scienza degli Alimenti- Università degli Studi di Napoli Federico II - Portici (NA)

Analisi di screening e di conferma per l'identificazione di vongole irradiate

*G. Marchesan*¹, *M. Mangiacotti*², *L.M. Chiesa*², *A. Alberti*³, *P. Fuochi*³, *A.E. Chiaravalle*¹

¹ Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata - Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico-Veterinario, Foggia

² Università degli Studi di Milano - Facoltà di Medicina Veterinaria – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare - Laboratorio di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Milano

³ ISOF-CNR, Area della Ricerca, Bologna

Spettroscopia nel vicino infrarosso, uno strumento moderno per il controllo di processo, dalle materie prime al prodotto finito.

G Ferrari

Büchi Italia s.r.l., Centro Direzionale Milano Fiori, Assago (MI)



4^a SESSIONE

SICUREZZA ED EFFICACIA DELLE SOLUZIONI DI CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE

Moderatore: Prof. Luciano Piergiovanni, Università degli Studi di Milano

Prolungamento della shelf life di lotti in imballaggi attivi

D. Albanese, P. Orilio, A. Sannini, M. Di Matteo

Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università di Salerno, Fisciano (SA)

Valutazione dell'effetto barriera di coestrusi PET/R-PET/PET

A. Taffurelli

CSI S.p.A. Gruppo IMQ – Bollate (MI)

Incorporazione e modulazione del rilascio di Carvacrolo da matrici biopolimeriche per applicazioni di active packaging

E. Mascheroni, M. Marini

DISTAM - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano

Valutazione dell'invecchiamento di vaschette in polipropilene per prodotti caseari-approccio alla shelf life dell'imballaggio

G. Vestrucci, F. Lo Mastro

Pack Co. Srl – Montecatini Terme (PT)

Applicazione di un modello di previsione della shelf life umidità - dipendente su un prodotto da forno

P. Lamiani, S. Limbo, L. Piergiovanni

DISTAM - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano

Contaminazione da DIBP in film estensibile food grade: indagine analitica lungo il flow-sheet del processo produttivo

V. Guazzotti, L. Piergiovanni, S. Limbo

DISTAM - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano

Prolungamento della vita distributiva di carne bovina porzionata: studio dell'efficacia di un sistema di confezionamento in masterbag in presenza di assorbitori di ossigeno e CO₂

E. Uboldi, A. Adobati, S. Santagostino, T. Powers, S. Limbo

DISTAM - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano



5^a SESSIONE – I parte

QUALITÀ DEI PRODOTTI TRASFORMATI

Moderatore: Prof.ssa Marisa Di Matteo, Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università degli Studi di Salerno

Evoluzione dei carotenoidi nel corso della maturazione di uve *Tintilia*

*L. Cinquanta*¹, *G. Panfili*¹, *R. Mignogna*¹, *D. Albanese*²

¹ Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche, Università degli Studi del Molise, Campobasso

² Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università degli Studi di Salerno, Fisciano, Salerno

Influenza dell'*uncinula necator* sulle caratteristiche fenotipiche, sul profilo polifenolico e sul potenziale antiradicalico di uve dolcetto

K. Carbone, B. Giannini, S.M. Cerra, F. Cecchini

Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura - Unità di ricerca per le produzioni enologiche dell'Italia centrale (CRA-ENC), Velletri, Roma

Andamento della concentrazione di glutatione durante la vinificazione

D. Fracassetti, A. Tirelli

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano

PUROVINO: vino senza aggiunta di solfiti

F. Mencarelli, C. Catelli

¹ LAPO, DISAFRI, Università della Tuscia, Viterbo

² PC Engineering, Como

Studio delle correlazioni esistenti fra le proprietà della materia prima e le sue ricadute sul tonno trasformato

I. Orlando, B. Ausanio

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

Bottarga di muggine: alimento funzionale?

A. Rosa, A. Atzeri, M. Deiana, M. P. Melis, D. Loru, A. Incani, B. Cabboi, M. A. Dessì

Dipartimento di Biologia Sperimentale, Sezione di Patologia Sperimentale, Università degli Studi di Cagliari

Modifiche del profilo metabolico della bottarga di muggine indotte da diverse modalità di conservazione

*P. Scano*¹, *A. Rosa*², *S. Mereu*¹, *M. A. Dessì*²

¹ Dipartimento di Scienze Chimiche, Università degli Studi di Cagliari

² Dipartimento di Biologia Sperimentale, Sezione di Patologia Sperimentale, Università degli Studi di Cagliari

Profilo antocianico e attività antiossidante del succo di diverse accessioni di melograno

A. Todaro, *R. Cavallaro*, *A. Continella*, *S. La Malfa*, *G. Spagna*

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA), Università degli Studi di Catania

Potenzialità della spettroscopia di riflettanza risolta nel tempo per l'ottenimento di rondelle di mele essiccate con elevate caratteristiche organolettiche

*A. Rizzolo*¹, *M. Vanoli*^{1,2}, *G. Cortellino*¹, *L. Spinelli*³, *A. Torricelli*²

¹ Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura – Unità di ricerca per i processi dell'industria agroalimentare (CRA-IAA), Milano

² Politecnico di Milano, Dipartimento di Fisica, Milano

³ Istituto di Fotonica e Nanotecnologie – CNR, Milano

Una nuova strategia per l'alimentazione mediterranea

A. A. M. Del Re

Biochimica della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza

5ª SESSIONE – II parte

QUALITÀ DEI PRODOTTI TRASFORMATI

Moderatore: Prof.ssa Marisa Di Matteo, Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università degli Studi di Salerno

Una rete italiana di raccolta dei dati di composizione degli alimenti di origine bibliografica e analitica

*M. Parpinel*¹, *P. Gnagnarella*², *F. Concina*¹, *F. Barbone*¹, *P. Maisonneuve*², *L. Marletta*³, *S. Salvini*⁴

¹ Cattedra di Igiene ed Epidemiologia, DSMB, Università degli Studi di Udine

² Divisione di Epidemiologia e Biostatistica, Istituto Europeo di Oncologia, Milano

³ Unità di Chimica degli Alimenti, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma

⁴ Dietista, libera professionista, Fiesole (FI)

La metodologia proteomica nella definizione della microeterogeneità compositiva dell' α_{s1} -CN asinina

A. Costanzo, *C. De Simone*, *P. Ferranti*, *M. Quarto*, *G. Garro*, *MA. Nicolai*, *R. Mauriello*, *L. Chianese*

Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli Federico II, Facoltà di Agraria, Portici (NA)

Messa a punto del protocollo di produzione di un formaggio a crosta fiorita per un minicaseificio destinato alle produzioni di filiera corta

L. Monti, G. Cabassi, S. Francolino, C. Torielli, F. Locci

CRA-FLC, Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero-casearie, Settore Lattiero caseario, Lodi

Identificazione di peptidi marcatori per il grattugiato di formaggi DOP

G. Pinto¹, M. Cuollo¹, S. Caira², F. Addeo¹

¹ Dipartimento di Scienza degli Alimenti- Università di Napoli "Federico II", Parco Gussone, Portici (NA)

² Istituto di Scienze dell'Alimentazione – Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Avellino

Caratterizzazione di oli monovarietali della Toscana

E. Aprea¹, F. Biasioli¹, C. Cantini², G. Sani², M. Migliorini³, L. Mazzanti³, C. Soukoulis¹, L. Cappellin^{1,4}, E. Schuhfried^{1,4}, T. D. Märk⁴, F. Gasperi¹

¹ Fondazione Edmund Mach – IASMA, Centro Ricerca ed Innovazione, Dipartimento Qualità Alimentare e Nutrizione, San Michele all'Adige (TN)

² Istituto per la Valorizzazione del legno e delle Specie Arboree (IVALSA), Follonica (GR)

³ Laboratorio Chimico Merceologico Azienda Speciale Cciaa Di Firenze

⁴ Institut für Ionenphysik und Angewandte Physik, Leopold Franzens Universität Innsbruck, Austria

Studio di correlazione tra indici di ossidazione e parametri termici in oli extra vergini di oliva invecchiati naturalmente

E. Chiavaro¹, L. Cerretani², C. Summo³, V. Paradiso³, C. Barnaba¹, E. Giambanelli², T. Gallina Toschi², F. Caponio³

¹ Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università degli Studi di Parma

² Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Cesena Alma-Mater, Università di degli Studi Bologna

³ Dipartimento DIBCA, Università degli Studi di Bari

Una carta d'identità per l'OEVO Italiano: un progetto CNR - Impresa Agricola

M. Angiuli¹, T. Pardi¹, M.C. Righetti, G. Salvetti, E. Tombari

IPCF- CNR, Area della Ricerca, Pisa

¹ Azienda Agricola Podere dei Pardi, Pisa

Impiego di basse temperature nel risanamento dei legumi da *Callosobruchus maculatus* (Fabricius) e *Acanthoscelides obtectus* (Say) (Coleoptera, Bruchidae)

E. Gargani¹, S. Simoni¹, R. Frosinini¹, L. Tirinnanzi¹, A. Maestrelli², M. della Campa², P.F. Roversi¹

¹ Centro di ricerca per l'agrobiologia e la pedologia (Firenze) (CRA-ABP)

² Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura Unità di ricerca per i processi dell'industria agroalimentare (CRA-IAA) - Milano

La presenza di corpi estranei di provenienza impiantistica nei prodotti alimentari

C. Mollea, M. Zimaglia, R. Conti

Dipartimento di Scienza dei Materiali e Ingegneria Chimica, Politecnico di Torino

La filiera delle carni

A. De Angelis

Cogest Excellence srl - Milano

AREE POSTER

AREA ANALISI SENSORIALE; CONSUMER SCIENCE E PROPRIETA' AROMATICHE

Modificazione della formulazione di un prodotto da forno iposodico e valutazione degli effetti su parametri chimico-fisici e sensoriali

*M. Giordano*¹, *G. Mussino*², *G. Stuerdo*², *E. Gribaldi*², *R. Marchiani*¹, *L. Rolle*¹, *G. Zeppa*¹, *M. Bertolino*¹

¹ Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali, Settore Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari, Università degli Studi di Torino - Grugliasco (TO)

² Monviso s.p.a., Andezeno (TO)

La qualità percepita dal consumatore: indagine empirica sull'olio extravergine di oliva

C. Lena, L. Pirollo

Dipartimento di Impresa Ambiente e Management, Università degli Studi di Cassino

Composti aromatici di vinacce, flemme e grappe di Grillo

*O. Corona*¹, *R. Ragusa*², *M. Squadrito*³

¹Dip. SAGA (Sistemi Agro-Ambientali), Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo

²Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo, Marsala (TP)

³Dipartimento Produzioni Vegetali, Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Milano

Caratterizzazione fisico-chimica e valutazione sensoriale di pesche di Leonforte (*Persica vulgaris cv tardiva di Leonforte*) a maturazione commerciale e fisiologica

*A. Muratore*¹, *A. Mazzaglia*¹, *M. Scordino*^{1,2}, *L. Sabatino*², *C. M. Lanza*¹, *A. Belligno*¹, *G. Gagliano*²

¹ Università degli Studi di Catania, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA)

² Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) - Catania

AREA QUALITA'/ ANALITICA

Caratterizzazione di cultivar di cipolle

G. Adiletta, D. Albanese, G. Attanasio, M. Di Matteo

Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università degli Studi di Salerno, Fisciano (SA)

Influenza di fitofarmaci innovativi sulla conservabilità di cultivar di *Lactuca sativa*

M. Di Matteo, D. Albanese, G. Adiletta, L. Liguori

Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università degli Studi di Salerno, Fisciano (SA)

Effetto di dipping antibrowning in melanzane di IV gamma

R. N. Barbagallo¹, C. Patané²

¹ Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA) - Sez. Tecnologia e Microbiologia degli Alimenti – Università degli Studi di Catania

² CNR - Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo (ISAFoM) - Catania

Adattabilità alla trasformazione industriale delle bacche di ecotipi di pomodoro da serbo coltivato in Sicilia

C. Patané¹, R. N. Barbagallo², S. La Rosa², A. Pellegrino²

¹ CNR - Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo (ISAFoM) - Catania

² Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA) - Sez. Tecnologia e Microbiologia degli Alimenti - Università degli Studi di Catania

Effetto della cottura sulla composizione chimica della granella in tre genotipi siciliani di cece

G. Avola¹, C. Patané¹, R. N. Barbagallo²

¹ CNR - Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo (ISAFoM) - Catania

² Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA) - Sez. Tecnologia e Microbiologia degli Alimenti - Università degli Studi di Catania

Valutazione dell'idoneità all'utilizzo in cucina di patate di cultivar differenti

G. Zeppa¹, A. Grosso¹, G. Re², M. Bertolino¹

¹ Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali, Settore Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari, Università degli Studi di Torino, Grugliasco (TO)

² Scuola Teorico Pratica Malva-Arnaldi, Bibiana (TO)

Valutazione delle proprietà chimico-fisiche e nutrizionali del frutto di pomodoro sottoposto a trattamenti UV-B in post raccolta

C. Dall'Asta¹, C. Scattino², A. Castagna², E. Chiavaro³, G. Galaverna¹, M. Rinaldi³, A. Ranieri²

¹ Dipartimento di Chimica Organica ed Industriale, Università degli Studi di Parma

² Dipartimento di Chimica e Biotecnologie Agraria, Università degli Studi di Pisa

³ Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università degli Studi di Parma

Caratterizzazione del pomodoro secco prodotto nella provincia di Foggia per l'ottenimento di un marchio di qualità

R. Giuliani, T. De Pilli, A. Derossi, C. Severini

Dipartimento di Scienze degli Alimenti – Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Foggia

Caratterizzazione di cultivar di ceci (*Cicer arietinum L.*) coltivate in Sud Italia

D. Manno¹, A. Serra¹, A. Buccolieri¹, E. Filippo¹, R. Accogli², L. De Bellis², A. Miceli²

¹ Dipartimento di Scienza dei Materiali– Università del Salento – Lecce

² Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali – Università del Salento - Lecce

Indagine preliminare sulla produzione e composizione di succo fermentato di Fico d'India (*Opuntia ficus-indica*)

V. Mineo, D. Planeta, A. Miceli, O. Corona

Dipartimento dei Sistemi Agro-Ambientali – Università degli Studi di Palermo

Prova preliminare per l'ottenimento di una purea di cipolle per il mercato dei condimenti

D. Planeta, A. Miceli, V. Mineo

Dipartimento dei Sistemi Agro-Ambientali – Università degli Studi di Palermo

Effetto di trattamenti termici sulla qualità e la shelf-life di zucchini di IV gamma

A. Miceli, V. Mineo, D. Planeta

Dipartimento dei Sistemi Agro-Ambientali – Università degli Studi di Palermo

Caratteristiche biochimiche e biologiche di estratti vegetali ottenuti da coltivazioni organiche e convenzionali

F. Fratianni¹, D. Gallotta², M. A. Belisario², A. Sada¹, R. Coppola¹, F. Nazzaro¹

¹ Istituto di Scienze dell'Alimentazione-CNR, Avellino

² Dipartimento di Farmacia, Università di Salerno, Fisciano, Salerno

Effetti della Refrigerazione Passiva sulla conservazione dei vegetali

F. Fratianni¹, R. Riccardi², P. Spigno², C. Iuliano¹, A. Corbo¹, R. Coppola¹, F. Nazzaro¹

¹ Istituto di Scienze dell'Alimentazione, ISA-CNR - Avellino

² European Environmental Company, Eureco S.p.A - Piana di Monteverna (CE)

Monoacilgliceroli e loro influenza sull'evoluzione dei fenomeni ossidativi in oli vegetali purificati

G. Bruno, F. Caponio, C. Summo, V. M. Paradiso, T. Gomes

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Dipartimento di Biologia e Chimica Agro-Forestale ed Ambientale, Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari

Livello di ossidazione dell'olio di oliva grezzo e qualità del corrispondente olio raffinato

V. Durante, F. Caponio, C. Summo, V. M. Paradiso, T. Gomes

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Dipartimento di Biologia e Chimica Agro-Forestale ed Ambientale, Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari

Sviluppo di composti di ossidazione in olio extra vergine di oliva durante la frittura: influenza della cultivar e del processo di estrazione

C. Summo¹, F. Caponio¹, A. Piga², V. M. Paradiso¹, C. Fadda², R. Nasti¹, M. T. Bilancia¹, D. Delcuratolo¹, T. Gomes¹

¹ Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Dipartimento di Biologia e Chimica Agro-Forestale ed Ambientale, Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari

² Università degli Studi di Sassari, Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro-Alimentari

Definizione della shelf-life di oli extra vergini di oliva: parametri critici ed influenza delle modalità di imbottigliamento e conservazione

M. Savarese¹, E. De Marco¹, C. Parisini¹, S. Falco¹, L. Paduano², R. Sacchi²

¹ CRIOL, Centro Ricerche per l'Industria Olearia, Industria Olearia Biagio Mataluni, Montesarchio (BN)

² Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Portici (NA)

Oli monovarietali Toscani: uno studio calorimetrico

M. Angiuli¹, C. Cantini², T. Pardi¹, M.C. Righetti³, G. Salvetti³, E. Tombari³

¹ Azienda Agricola Podere dei Pardi, Pisa

² IVALSA- CNR, Follonica (GR)

³ IPCF- CNR, Area della Ricerca, Pisa

Dall'olio extra vergine d'oliva all'olio di nocciola piemontese: studio calorimetrico delle miscele

M. Angiuli, M.C. Righetti, G. Salvetti, E. Tombari

IPCF- CNR, Area della Ricerca, Pisa

Evoluzione degli idrossiacidi nel corso della vinificazione in bianco

O. Corona¹, G. Tulone², M. Squadrito³

¹ Dipartimento SAGA (Sistemi Agro-Ambientali), Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo

² Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo, Marsala (TP)

³ Di.Pro.Ve. (Dipartimento Produzioni Vegetali), Facoltà di Agraria di Milano

Influenza di parametri fermentativi sulla composizione di vini Catarratto

O. Corona¹, I. Cappello², D. De Filippi³, L. Scavone³

¹ Dipartimento SAGA (Sistemi Agro-Ambientali), Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo

² Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo, Marsala (TP)

³ HTS Enologia – Marsala (TP)

Controllo della qualità della birra italiana del commercio

V. Dell'Oro, A. Ciambotti, C. Tsolackis

CRA ENO - Asti

Analisi della composizione di acque minerali europee

D. Bertoldi¹, L. Bontempo¹, G. Nicolini¹, R. Larcher¹, M. Malacarne¹, G. D. Lorenz², S. Voerkelius², H. Ueckermann³, H. Froeschl⁴, J. M. Baxter⁵, J. Hoogewerff³, P. Brereton⁵

¹ IASMA Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige (TN)

² Hydroisotop GmbH, Schweitenkirchen, Germany

³ UEA - Centre for Forensic Provenancing, School of Chemistry, University of East Anglia, Norwich, United Kingdom

⁴ Seiberdorf Labor GmbH, A-2444 Seibersdorf, Austria

⁵ FERA - The Food and Environment Research Agency, Sand Hutton, York, United Kingdom

Valutazione strutturale in post-cottura di spaghetti per la ristorazione collettiva

G. Zeppa, M. Bertolino, D. Ghirardello, L. Rolle

Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali, Settore Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari, Università degli Studi di Torino, Grugliasco (TO)

Qualità panificatoria di linee italiane di frumento tenero waxy

R. Caramanico¹, P. Vaccino¹, M. A. Pagani²

¹ CRA – Unità di ricerca per la selezione dei cereali e la valorizzazione delle varietà vegetali - S. Angelo Lodigiano (LO)

² Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (DISTAM), Milano

Valutazione della qualità di pane prodotto da varietà antiche di frumento tenero

L. Torri, P. Migliorini

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Bra (CN)

Le innovazioni tecnologiche al servizio della tradizione: confronto della qualità nutrizionale della Pizza Margherita STG e quella industriale

E. Camilli, S. Marconi, P. Gabrielli, L. Marletta

Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma

Metodi di controllo a garanzia dell'autenticità dei Ricciarelli IGP

A. Autino¹, M. Cresti¹, M. Guarnieri¹, A. Rinaldo¹, C. Cantini³, C. Rossi²

¹ Dipartimento di Scienze Ambientali - Università degli Studi di Siena

² Dipartimento di Scienze e Tecnologie Chimiche e dei Biosistemi - Università degli Studi di Siena - S. Miniato (SI)

³ Istituto per la Valorizzazione del legno e delle Specie Arboree (IVALSA) - Follonica (GR)

Caratterizzazione tecnologica e compositiva dei “Nocciolini di Chivasso”

M. Bertolino, L. Rolle, V. Gerbi, G. Zeppa

Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali, Settore Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari, Università degli Studi di Torino, Grugliasco (TO)

Valutazione di composti della frazione insaponificabile di latte vaccino proveniente da diversi tipi di allevamento

P. Manzi ¹, L. Pizzoferrato ¹, R. Rubino ², M. Pizzillo ²

¹ Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma

² C.R.A. – Z.O.E. Unità di ricerca per la zootecnia estensiva - Bella (PZ)

Applicazione di tecniche di analisi multivariata su indici di processo e di prodotto del latte in commercio

P. Manzi ¹, M. Mecozzi ²

¹ INRAN - Roma

² ISPRA - Roma

Effetto del trattamento con ultrasuoni sui parametri di qualità del latte bovino

S. Balzan ¹, G. Marchesini ², F. Montemurro ¹, L. Fasolato ¹, A. Fellin ³, I. Andrighetto ^{2,4}, E. Novelli ¹

¹ Dipartimento di Sanità pubblica, Patologia comparata e Igiene veterinaria, Legnaro (PD)

² Dipartimento di Scienze animali, Legnaro (PD)

³ Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari – Veneto Agricoltura, Thiene (VI)

⁴ Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Legnaro (PD)

Valutazione degli effetti del trattamento termico domestico sull'allergenicità delle proteine del latte bovino prelevato da distributori automatici

C. Baro ¹, M. Riva Violetta ¹, L. Napolitano ¹, M.P. Ferrero ², M.G. Giuffrida ¹

¹ ISPA-CNR c/o Bioindustry Park Silvano Fumero, Colletterto Giacosa, Torino

² Lab.Analisi, Ospedale Koelliker, Torino

Influenza degli aspetti reologici sulla shelf-life di un prodotto lattiero caseario

C. Mollea, M. Zimaglia, R. Conti

Dipartimento di Scienza dei Materiali e Ingegneria Chimica, Politecnico di Torino

Yogurt a marchio commerciale: valutazione della qualità chimico nutrizionale

M.G. Di Costanzo, M. Mattera, P. Manzi

Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione - Roma

Profilo amminoacidico in formaggi a pasta filata prodotti da latte misto

S. Niro, A. Fratianni, E. Salimei, L. Cinquanta, G. Panfili
DISTAAM, Università degli Studi del Molise, Campobasso

Il caso delle mozzarelle blu: ricerca di metalli pesanti

P. Brizio, F. Fioravanti, M. Pellegrino, P. Palmegiano, S. Gavinelli, R. Tarasco, S. Squadrone, M.C. Abete
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta –Torino

Presenza di ammine biogene in formaggi erborinati

J. D. Coïsson, F. Travaglia, M. Locatelli, M. Arlorio
DiSCAFF e DFB Center, Università degli Studi del Piemonte Orientale “A. Avogadro” - Novara

Preparazione di un salume rurale privo di antimicrobici e ottenuto da suini semi-bradi: strategie per la definizione di linee guida operative ed elementi di caratterizzazione

M. Spaziani, E. Venir, E. Maltini, G. Lippe, M. L. Stecchini
Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università degli Studi di Udine

Nuove tecnologie per il miglioramento degli aspetti nutrizionali del salame di bufalo. Influenza del grasso di suino Nero Siciliano sulla composizione acidica

A. Ferrante¹, M.E. Furfaro², G. Magazzù², S. Antoci², V. Chiofalo¹⁻²

¹ Dipartimento Morfologia, Biochimica, Fisiologia e Produzioni Animali, Università degli Studi di Messina

² Consorzio di Ricerca Filiera Carni, Messina

Influenza della stagionatura sulla composizione chimica di salami di bufalo prodotti con grasso di suino Nero Siciliano

G. D'Angelo¹, R. Fiumanò¹, S. Vasi¹, M. Pagliaro¹, V. Chiofalo¹⁻²

¹ Dipartimento Morfologia, Biochimica, Fisiologia e Produzioni Animali, Università degli Studi di Messina

² Consorzio di Ricerca Filiera Carni, Messina

Monitoraggio triennale sulla presenza di allergeni in prodotti e preparazioni a base di carne

M. C. Campagna, R. Condoleo, S. Marozzi, A. Nardoni, N. Bottalico, L. Dionisi, S. Saccares, R. Cavallina
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana

Studio di alcune caratteristiche chimico-fisiche durante la conservazione della musciska garganica

A. G. Fiore, T. De Pilli, A. Derossi, C. Severini

Dipartimento di Scienze degli Alimenti – Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Foggia

Qualità nutrizionale e conservabilità, in atmosfera normale e protettiva, di filetti di ombrina (*Argyrosomus regius*) provenienti da acquacoltura nazionale

G. Di Lena, T. Nevigato, R. Caproni, I. Casini, M. Masci, E. Orban

Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma

Studio di contaminanti ambientali in storioni siberiani (*Acipenser baeri*) alimentati con diete commerciali

M. Righetti, P. Brizio, F. Fioravanti, M. Pellegrino, A. Benedetto, I. Giorgi, D. Marchis, M.C. Abete, M. Prearo

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta –Torino

Valutazione della contaminazione da olio minerale in specie ittiche del mare Adriatico

D. Fiorini¹; D. Di Gregorio¹; B. Zambuchini²; M. Sturba²; F. Gigli¹; R. Ballini¹

¹ Università degli Studi di Camerino, School of Science and Technology, Chemistry Division, Camerino (MC)

² ASTERIA (Institute for the Technological Development and the Applied Research), Montepreandone (AP)

Valutazione dell'effetto indotto dal congelamento sul contenuto in grassi e proteine del tuorlo determinato mediante analisi NIR

G. Zeppa¹, G. Nicola², M. Giordano¹, M. Bertolino¹, S. Belviso¹

¹ Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali, Settore Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari, Università degli Studi di Torino, Grugliasco (TO)

² Albertengo Panettoni Spa

Automazione del metodo di estrazione QuEChERS per la determinazione e la conferma di residui di fitofarmaci in matrici alimentari

E. Sebastiani¹, A. Carretta¹, F. Villanelli¹, L. Calamai^{2,3}

¹ SRA Instruments S.p.A., Cernusco sul Naviglio (MI)

² DIPSA-Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell'Ambiente Agroforestale

³ CISM-Centro interdipartimentale di servizi di spettrometria di massa

L'applicazione della spettroscopia IR per la determinazione della resa casearia

S. Carè¹, L. Marinoni¹, T. M. P. Cattaneo^{1,2}

¹ CRA-FLC, Centro di Ricerca per le produzioni foraggere e lattiero casearie - Lodi

² CRA-IAA, Unità di Ricerca per i processi dell'industria agroalimentare - Milano

Sviluppo di un metodo rapido per la determinazione simultanea di sette additivi alimentari nei prodotti lattiero-caseari mediante cromatografia ionica e rivelazione conduttimetrica

A. Di Taranto, M. Iammarino

Struttura Complessa "Chimica" - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata - Foggia

Determinazione di acidi organici e glicerolo in vini bianchi prodotti da vitigno "Greco" in Campania e Calabria: confronto tra metodi NMR e HPLC

M. Caruso¹, F. Galgano¹, M.A. Castiglione Morelli², L. Viggiani², L. Lencioni³, F. Favati¹

¹ Dipartimento di Biologia, DBAF, Università degli Studi della Basilicata - Potenza

² Dipartimento di Chimica "Antonio Mario Tamburro", Università degli Studi della Basilicata - Potenza

³ Dipartimento Di Biotecnologie Agrarie - Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari - Università degli Studi di Firenze

Impiego della tecnica FT-NIR per la determinazione rapida del contenuto di etanolo in prodotti da forno

F. Favati¹, M. Caruso¹, S. Frittella¹, G. Campolongo², F. Galgano¹

¹ Dipartimento di Biologia, DBAF, Università degli Studi della Basilicata - Potenza

² BÜCHI Labortechnik AG Meierseggr. 40, Postfach CH-9230 Flawil 1 Switzerland

Proprietà rilassometriche del latte mediante risonanza magnetica nucleare a ciclo di campo (FFC-NMR)

V. Mineo, P. Conte, C. De Pasquale, G. Alonzo

Dipartimento dei Sistemi Agro-Ambientali – Università degli Studi di Palermo

Applicazione dell'elettroforesi capillare nella determinazione degli acidi organici in prodotti lattiero caseari

L. Monti, L. Marinoni, T.M.P. Cattaneo

CRA-FLC, Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero-casearie, Settore Lattiero caseario – Lodi

Messa a punto di metodi GC/ECD e GC/MS tandem per la determinazione di PCBs nei mitili

V. Nardelli¹, F. Casamassima¹, D. Centonze², M. Cristino¹, D. Dell'Oro¹, G. Gesualdo¹, C. Palermo²

¹ Istituto Zooprofilattico Puglia e Basilicata - Foggia

² Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali Chimica e difesa Vegetale e Bioagromed-Università degli Studi di Foggia

L'ottimizzazione: una nuova frontiera dell'alimentazione per la salute dell'uomo e dell'ambiente

P. Riscazzi, A. Del Re

Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza

AMS Technologies e l'analisi quantitativa e qualitativa sugli alimenti

A. Segreto

AMS Technologies Srl - Legnano (MI)

Tracciabilità molecolare di oli monovarietal

P. Bove, G. Spano, C. Lamacchia

Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Foggia, Facoltà di Agraria,

Determinazione del 2-dodecilciclobutanone mediante SPME/GC-MS nella carne bovina sottoposta ad irradiazione: studio preliminare

E. Zanardi¹, A. Caligiani², M. Cirli², M. Mariani³, S. Ghidini¹, A. Ianieri¹, G. Palla²

¹ Dipartimento di Produzioni Animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti, Università degli Studi di Parma

² Dipartimento di Chimica Organica e Industriale, Università degli Studi di Parma

³ Dipartimento di Energia, Sezione di Ingegneria Nucleare-CeSNEF, Politecnico di Milano

AREA PROPRIETÀ FUNZIONALI DEGLI ALIMENTI

Effetti dello stress idrico sulla componente antiossidante e polifenolossidasi nel pomodoro da industria

R. N. Barbagallo¹, I. Di Silvestro², C. Patanè²

¹ Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA) - Sez. Tecnologia e Microbiologia degli Alimenti – Università degli Studi di Catania

² CNR - Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo (ISAFoM) - Catania

Recupero di residui della filiera del pomodoro potenzialmente utilizzabili come coloranti e antiossidanti alimentari

V. Lavelli, C. Bollini, M. C. Torresani

DISTAM - Dipartimento Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano

Recupero di sostanze antiossidanti e coloranti da residui di lavorazione delle patate

N. Andreoni

Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie, Università degli Studi di Pisa

Proprietà nutraceutiche di cultivar salentine di gelso (*Morus ssp.*)

C. Negro, A. Miceli

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali, Università degli Studi del Salento

Marcatori di qualità nutrizionale e biodisponibilità per alimenti vegetali ad elevato contenuto proteico

M. Carbonaro¹, M. Nardini¹, P. Maselli², A. Nucara²

¹ Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN)- Roma

² Dipartimento di Fisica - Università degli Studi La Sapienza di Roma

Molecole bioattive ed attività antiossidante in *Citrus x myrtifolia Raf.* (chinotto)

M. Scordino^{1,2}, L. Sabatino¹, A. Muratore², A. Belligno², G. Gagliano¹

¹ Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) - Laboratorio di Catania

² Università degli Studi di Catania, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA)

Valutazione delle proprietà funzionali del succo d'arancia pigmentata (cv. Tarocco) durante la conservazione

A. M. Giuffrè, V. Sicari, A.V. Adamo, L. Louadj, M.F. D'Agostino, A. Piscopo, M. Poiana

Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agroalimentare e Ambientale - Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria

Metodiche analitiche per la caratterizzazione alimentare e nutraceutica di angurie (*Citrullus lanatus* L.) biologiche

*C. Migliori*¹, *L. F. Di Cesare*¹, *S. Delvecchio*², *G. Campanelli*³, *V. Ferrari*³

¹ CRA-IAA - Unità di Ricerca per i processi delle Industrie AgroAlimentari - Milano

² CRPV - Centro Ricerche Produzioni Vegetali - Cesena (FC)

³ CRA-ORA - Unità di Ricerca per l'Orticoltura – Monsampolo del Tronto (AP)

Attività antiossidante in succhi di frutta commerciali

C. Negro, A. Miceli

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali, Università degli Studi del Salento, Lecce

Estrazione di sostanze fenoliche da frazioni di scarto dell'industria molitoria e loro impiego nella formulazione di impasti

L. N. Delvecchio, A. M. Bianco, F. Caponio, A. Pasqualone

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Dipartimento di Biologia e Chimica Agro-Forestale ed Ambientale, Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari,

Evoluzione dei composti fenolici durante la maturazione di uve *Nero d'Avola*, *Merlot* e *Cabernet sauvignon* nella Sicilia occidentale

*O. Corona*¹, *R. Li Volsi*², *M. Squadrito*³

¹ Dip. SAGA (Sistemi Agro-Ambientali), Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo

² Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Marsala (TP)

³ Assessorato Risorse Agricole e Forestali, Regione siciliana, UOS di Marsala, Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola, Marsala (TP)

Studio degli effetti di una nuova generazione di probiotici nel miele

*A. Autino*¹, *M. Cresti*¹, *G. Cai*¹, *D. Persia*¹, *A. Rinaldo*¹, *C. Cantini*²

¹ Dipartimento di Scienze Ambientali, Siena

² Istituto per la Valorizzazione del legno e delle Specie Arboree (IVALSA), Follonica (GR)

Studio della componente polifenolica del cioccolato: influenza della modalità di conservazione in campioni commerciali a diverso tenore di cacao

*M. Locatelli*¹, *F. Travaglia*¹, *M. Bordiga*¹, *J. D. Coïsson*¹, *F. Mencarelli*², *M. Arlorio*¹

¹ DiSCAFF e DFB Center, Università degli Studi del Piemonte Orientale "A. Avogadro", Novara

² Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

Lino e biscotti frollini

G. Perretti, G. F. Regnicoli, O. Marconi, P. Fantozzi

Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti, Università degli Studi di Perugia

Sostituzione parziale di grassi saturi nei biscotti

G. F. Regnicoli, C. Falconi, G. Perretti

Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti, Università degli Studi di Perugia

Taurina in latte di diverse specie animali

P. Manzi, L. Pizzoferrato

Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), Roma

AREA TECNOLOGICA

Vinificazione in bianco in presenza di chips di quercia di origine e livello di tostatura diversi

*O. Corona*¹, *P. Riccobono*², *D. De Filippi*³, *L. Scavone*³

¹ Dip. SAGA (Sistemi Agro-Ambientali), Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo

² Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Marsala (TP)

³ HTS Enologia – Marsala (TP)

Impiego di coadiuvanti di natura ed origine diversa nella chiarifica dei mosti

*O. Corona*¹, *S. Margiotta*², *G. Genna*³, *M. Squadrito*⁴

¹ Dip. SAGA (Sistemi Agro-Ambientali), Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo

² Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Marsala (TP)

³ Istituto Regionale della Vite e del Vino (IRVV), Regione Siciliana, Cantina Sperimentale "G. Dalmasso" di Marsala (TP)

⁴ Di.Pro.Ve. (Dipartimento Produzioni Vegetali), Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano

Valutazione reologica di impasti di frumento duro con nuovi metodi di indagine

S. Moscaritolo, *M. Fornara*, *M. G. D'Egidio*

CRA, Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali (QCE), Roma

Effetto delle modalità di conservazione sulle caratteristiche di provole

A. Zappia, *A. De Bruno*, *S. Crucitti*, *A. Piscopo*, *M. Poiana*

Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agroalimentare ed Ambientale (Bio.M.A.A.) - Facoltà di Agraria- Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria

Rendimento di un essiccatore solare: modellazione, simulazione numerica e confronto con dati sperimentali

*A. De Angelis*¹; *G. Cortella*¹; *O. Saro*¹; *E. Venir*²; *M. Spaziani*²; *E. Maltini*²

¹ Dip. di Ingegneria Elettrica, Gestionale e Meccanica - Università degli Studi di Udine

² Dip. di Scienze e Tecnologie Alimentari - Università degli Studi di Udine

L'equilibrio della dieta mediterranea applicata a processi industriali

E. C. Guadagni, *G. Gombi*, *A. A. M. Del Re*

Istituto di Chimica Agraria e Ambientale - Facoltà di Agraria - Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza

AREA MICROBIOLOGICA

Indagine sulla presenza di aflatossine nella frutta secca

C. Chaves López, A. Serio, A. Paparella

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Teramo

Studio delle popolazioni di lieviti di interesse enologico sull'isola di Linosa

G. Polizzotto¹⁻², S. Di Maio¹, O. Corona³, D. Oliva¹

¹ Istituto Regionale della Vite e del Vino (IRVV), Regione Siciliana, Palermo

² Università Mediterranea di Reggio Calabria

³ Dip. SAGA (Sistemi Agro-Ambientali), Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo

Valutazione dell'efficacia del trattamento termico post confezionamento in Tranci di fesa di tacchino arrosto e successiva valutazione della shelf life.

L. Bodei, V. Ruggiero, E. Cosciani Cunico, P. Daminelli, G. Finazzi

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna – Reparto di Microbiologia –Brescia

Attività antimicrobica di *Bacillus subtilis* TR50 isolato da salame artigianale

L. Quintieri, R. Lagonigro, F. Baruzzi, L. Monaci, L. Caputo

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA - CNR) - Bari

Efficacia di trattamenti con ipoclorito di sodio su ceppi di *Listeria monocytogenes* di origine ittica

A. Serio, C. Chaves López, A. Paparella

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Teramo

La qualità globale nella ristorazione collettiva: un caso studio

C. Lena, L. Pirollo

Dipartimento di Impresa Ambiente e Management, Università degli Studi di Cassino

AREA PACKAGING

Imballaggi e Sicurezza Alimentare: un nuovo protocollo analitico nel sistema GMP

A. Cassinari, C. Bortolotti, M. Sironi

Laboratorio Centrale Cellografica Gerosa S.p.A. Inverigo (CO)

Tecnologie di packaging per la qualità degli alimenti: gli imballaggi “funzionali”

M. C. Lucchetti¹, O. Martucci¹, G. Arcese²

¹ Dipartimento di Scienze Aziendali ed Economico-Giuridiche - Facoltà di Economia, Università degli Studi “Roma Tre”

² Dipartimento di Management e Tecnologie – Facoltà di Economia, Università degli Studi di Roma “La Sapienza”

Attività antimicrobica di sostanze di origine naturale impiegabili in imballaggi plastici funzionali di vegetali minimamente trattati (IV gamma)

M. Rollini, A. Musatti, L. Caldera, M. Manzoni

DISTAM - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano

Studio e progettazione di nuove confezioni con susceptor per il riscaldamento, in forno a microonde, del prodotto pizza precotta surgelata

M. Sturba²; B. Zambuchini²; D. Perini¹;

¹ BOXMARCHE (Idee & Packaging), Corinaldo (AN)

² ASTERIA (Institute for the Technological Development and the Applied Research), Monteprandone (AP)

Approcci e strumenti innovativi nella modellazione e nel controllo della shelf life di prodotti deperibili confezionati

P. Lamiani, S. Limbo, L. Piergiovanni

DISTAM - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano

Modificazione delle proprietà barriera di un film di acido polilattico (PLA) attraverso l'uso di (bio)coatings

L. Introzzi, I. Giuliano, S. Farris, L. Piergiovanni

DISTAM - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano

Influenza delle caratteristiche fisico-chimiche di una matrice polimerica nel rilascio controllato di un colorante

C. A. Cozzolino^{1,2}, A. Piga¹, L. Piergiovanni², S. Farris²

¹ DiSAABA, Dipartimento Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro-Alimentari – Università degli Studi di Sassari

² DISTAM - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano

Identificazione e valutazione semiquantitativa di composti organici volatili e non volatili in imballaggi cellulosici primari e secondari destinati al food packaging. Studio preliminare delle proprietà diffusionali

E. Tasca, V. Guazzotti, L. Piergiovanni, S. Limbo

DISTAM - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano