



1^a SESSIONE

ANALISI SENSORIALE: SCIENZA SUI CONSUMATORI, FRAZIONI AROMATICHE

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

Sviluppo di derivati del pomodoro in contenitori innovativi tramite tecniche di consumer science

S. Porretta, G. Poli, V. Moscatelli

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma

Le caratteristiche sensoriali degli insaccati stagionati in funzione del sistema di confezionamento

F. Tricarico, C. Summo, F. Caponio, A. Pasqualone, T. Gomes

Dipartimento PROGESA, Sezione Industrie Agro-Alimentari, Università degli Studi di Bari

Progettazione e sviluppo di nuove forme di packaging mediante indagini di mercato

A. Gatti, M. Grassi, M. Mediani, M. Molinari

Neutron spa, Sen&CA, Modena

Analisi sensoriale di salame trattato con estratti vegetali

M.P. Pellicano, C. Laurino, A. Sada, G. Cammarota

Unità di Analisi Sensoriale, Istituto di Scienze dell'Alimentazione, CNR, Avellino.

Caratterizzazione chimica e sensoriale di grappe di Moscato ottenuta con diversi sistemi di insilamento delle vinacce

D. Borsa, M. C. Cravero, F. Bonello, S. Nardi, M. Ubigli

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

Il ruolo del bicchiere nell'analisi sensoriale del vino

F. Venturi, A. Zinnai, A. Andreotti, G. Ferroni, G. Scalabrelli, G. Andrich

Dipartimento di Chimica e Biotecnologie Agrarie - Università degli Studi di Pisa

Gradimento di formaggi italiani in bambini della scuola dell'infanzia

G. Donadini¹, S. Porretta², L. Vanoni³

¹ AIDASA – Istituto di Entomologia e Patologia Vegetale, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

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

³ CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA), Milano

Effetto della temperatura di stoccaggio del latte sulla qualità sensoriale del formaggio Trentingrana

I. Endrizzi, A. Fabris, E. Franciosi, E. Poznanski, F. Gasperi

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

Determinazione della shelf life d'impasto per piadine

G. P. Aspetti¹, R. Boccelli¹, G. Poli², G. Dellapina², V. Moscatelli²

¹ Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Cremona

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

Effetto della formulazione, del messaggio salutistico e della modalità di consumo sul gradimento di una maionese a base di olio di noce

N. A. Miele¹, S. Cavella^{1,2}, R. Di Monaco^{1,2}, P. Masi^{1,2}

¹ Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli - Federico II

² Centro di Ateneo per l'Innovazione e lo Sviluppo nell'Industria Alimentare, Università degli Studi di Napoli - Federico II

Relazioni tra qualità erogata, qualità percepita e preferenza del consumatore. Il caso del caffè: un'indagine empirica

D. De Santis¹, A. Ruggieri², C. Silvestri²

¹ Università della Tuscia, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari

² Università della Tuscia, Dipartimento di Studi Aziendali, Tecnologici e Quantitativi



2^a SESSIONE

ASPETTI IGIENICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

L'INNOVAZIONE E IL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

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

Salame Milano: un prodotto tipico lombardo. Caratteristiche chimiche, merceologiche e microbiologiche quali indicatori utili al riconoscimento e alla caratterizzazione

S. Panseri¹, L. M. Chiesa¹, G. Toffoletto², E. C. Beltrami³, C. Cantoni¹

¹ Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, Facoltà di Medicina Veterinaria, Milano

² Responsabile di progetto di Agrimercati – Azienda della Camera di Commercio di Milano

³ Direttore del Settore Agricoltura della Provincia di Milano

Antibiotico-resistenza di ceppi di *Listeria* spp. isolati dall'industria delle carni

F. Di Pasquale, A. Serio, C. Chaves López, A. Paparella

Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università degli Studi di Teramo - Mosciano Stazione (TE)

Valutazione dell'attività -glucosidasi di lieviti isolati da vinaccia destinata alla produzione di grappa

B. Bovo, V. Corich, A. Giacomini

Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Università di Padova, Legnaro (PD)

Selezione di batteri lattici dell'ecosistema "semola" di grano duro per il controllo delle muffe del pane

M. Favilla, F. Valerio, P. De Bellis, A. Sisto, S. de Candia, A. Visconti, P. Lavermicocca.

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - ISPA, CNR, Bari

Applicazione delle alte pressioni per aumentare la shelf-life dei prodotti della pesca

I. Orlando, L. Palmieri, P. Rovere, A. Brutti, G. Pirone, L. la Pietra, D. Cacace

Stazione Sperimentale per l' Industria delle Conserve Alimentari - Anghi (SA)

Sistemi innovativi per la trasformazione e stabilizzazione di prodotti ittici di V gamma

A. G. Fiore¹, I. Orlando², L. Palmieri², S. De Giorgi², C. Severini¹

¹ Dipartimento di Scienze degli Alimenti – Università di Foggia

² Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve di Parma – Sede di Anghi (SA)

Effetto dell'aggiunta di acidi grassi liberi sui processi ossidativi in olio purificato

M. V. Paradiso, G. Bruno, T. Gomes

Dipartimento PRO.GE.S.A., Sezione di Industrie Agro-Alimentari, Università degli Studi di Bari

Le proteine di frumento e le fibre come ingredienti funzionali per il controllo del peso e per aumentare il senso di sazietà : i vantaggi di aggiungere le fibre prebiotiche

V. Millan, E. Linari

SYRAL, Marckolsheim, France

Recupero di composti fenolici da sottoprodotti dell'industria olearia mediante adsorbimento su resine polimeriche

*E. De Marco*¹, *M. Savarese*¹, *C. Parisini*¹, *A. Paduano*², *R. Sacchi*²

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)

Essiccati di qualità: innovazione di processo

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

Dip. di Ingegneria Chimica e Alimentare - Università degli Studi di Salerno

Sviluppo ed applicazione di un protocollo di ottimizzazione per la produzione di succo d'uva

*L. Cursi*¹, *M. Francheschi*¹, *F. Gambineri*¹, *G. Valentini*¹, *A. Cecchi*¹, *W. Buonfiglio*²

¹ Laboratori ARCHA srl - Ospedaletto (PI)

² Vepack srl - Pontedera (PI)



3^a SESSIONE

PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI: TECNICHE ANALITICHE

Moderatore: Dott. Roberto Consonni, CNR, Milano

Studi preliminari di caratterizzazione geografica di pomodoro concentrato italiano e cinese mediante NMR e metodi chemiometrici

R. Consonni¹, L. R. Cagliani¹, F. Greco¹, M. Gussoni², S. Porretta³, M. Stocchero⁴

¹ ISMAC, Lab. NMR, CNR, Milano

² Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biomediche

³ Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

⁴ S-In Soluzioni Informatiche, Vicenza

Uso combinato della SPME/GC-MS e del PTR-MS per l'analisi dei composti volatili nel lampone

S. Carlin, E. Aprea, F. Biasioli, I. Endrizzi, F. Gasperi

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

Applicazione di metodi analitici per la determinazione di oli deodorati mild in oli extra vergini di oliva

A. Bendini¹, L. Cerretani¹, G. Lercker²

¹ Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Facoltà di Agraria – Università di Bologna - Campus di Scienze degli Alimenti, Cesena (FC)

² Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Facoltà di Agraria – Università di Bologna - Bologna

L'olio di oliva e la risonanza magnetica nucleare: uno studio dell'origine geografica, delle varietà e della qualità

L. Mannina^{1,2}, D. Capitani², N. Proietti², M. Gobbino², Anatoly P. Sobolev²

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

² Istituto di Metodologie Chimiche, CNR, Area della Ricerca di Roma, Monterotondo

Determinazione del carvacrolo mediante HRGC-MS/FID nell'orata (*Sparus aurata*) di acquacoltura

R. Romano¹, A. Giordano¹, J. Malvisi², S. Spagna Musso¹

¹ Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Scienza degli Alimenti

² Università degli studi di Perugia, Istituto di Semeiotica Medica e Metodologia Clinica Veterinaria

Identificazione di prodotti ittici irraggiati

A. E. Chiaravalle, G. Marchesani, M. Mangiacotti

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

Determinazione delle forme tioliche in prodotti enologici

D. Fracassetti, A. Tirelli

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

Microtomografia a Raggi X: approccio innovativo per lo studio degli alimenti

P. Frisullo¹, J. Laverse¹, M. A. Del Nobile^{1,2}

¹ Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Foggia;

² Istituto per la Ricerca e le Applicazioni Biotecnologiche per la Sicurezza e la Valorizzazione dei Prodotti Tipici e di Qualità, Università degli Studi di Foggia



4^a SESSIONE

SICUREZZA ED EFFICACIA DELLE SOLUZIONI DI CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE

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

Materiali e tecnologie innovative: approccio alla sicurezza alimentare

M.R. Milana

Dip. AMPP - Istituto Superiore di Sanità - Roma

Packaging a diretto contatto con gli alimenti: certificazioni volontarie come strumento per rispondere ai requisiti legislativi ed alle esigenze di garanzia nei rapporti business to business

P. Brusutti

Neutron Servizi S.r.l. – Gruppo Neutron – S. Maria di Mugnano - Modena

Valutazione dell'efficacia protettiva di bottiglie in vetro e PET nel ridurre la fotossidazione del β -carotene in una soluzione acquosa esposta a differenti tipologie di illuminazione

L. Torri¹, S. Limbo², L. Piergiovanni²

¹ Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Bra (CN)

² Distam, Università degli Studi di Milano

Effetti e potenziali applicazioni della tecnica electron beam su biopolimeri impiegati nella laccatura di film plastici per il food packaging

C. A. Cozzolino, S. Farris, L. Piergiovanni

DiSTAM; Dipartimento di Scienze Alimentari e Microbiologiche – Milano

Carta *pergamini* e lisozima come imballaggio antimicrobico per alimenti

E. Mascheroni¹, G. Capretti², M. Marengo³, L. Mora¹, M. Rollini¹, M. Manzoni¹

¹ Distam, Università degli Studi di Milano

² SSPCC, Milano

³ Disma, Università degli Studi di Milano

Influenza di fibre naturali sulle performance di film edibili compositi

M. Mastromatteo¹, A. Conte², G. G. Buonocore³, A. Massaro³, M. A. Del Nobile^{2,4}

¹ Dipartimento di Scienze delle Produzioni, dell'Ingegneria, della Meccanica e dell'Economia Applicate ai Sistemi Agro-Zootecnici, Università degli Studi di Foggia

² Istituto per la Ricerca e le Applicazioni Biotecnologiche per la Sicurezza e la Valorizzazione dei Prodotti Tipici e di Qualità, Università degli Studi di Foggia

³ Istituto per i Materiali Compositi e Biomedici, CNR – Napoli

⁴ Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Foggia

Film edibili come potenziali imballaggi attivi

E. Marcuzzo¹, F. Debeaufort², A. Sensidoni¹

¹ Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Udine

² ENSBANA-EMMA, Université de Bourgogne, Dijon, Francia

Progettazione di un imballaggio in atmosfera protettiva: il caso dei broccoli di IV gamma (*Brassica rapa* var. *I. Sylvestris*)

N. Perone, E. Torrieri, S. Cavella, P. Masi

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

Lampascioni pronti all'uso: coating attivo e atmosfera modificata per prolungarne la shelf life

A. Lucera², C. Costa², C. Scrocco², A. Conte^{1,2}, M. A. Del Nobile^{1,2}

¹ Istituto per la Ricerca e le Applicazioni Biotecnologiche per la Sicurezza e la Valorizzazione dei Prodotti Tipici e di Qualità, Università degli Studi di Foggia

² Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Foggia

Le contaminazioni alimentari derivanti da chiusure metalliche: controllo e analisi

C. Mocchi, G. Vestrucci

CSI Gruppo IMQ - Bollate (MI)

Messa a punto di imballaggi attivi per il prolungamento della shelf-life di piante

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

Dip. di Ingegneria Chimica e Alimentare - Università degli Studi di Salerno



5^a SESSIONE – I parte

QUALITÀ DEI PRODOTTI TRASFORMATI

Moderatore: Prof.ssa Marisa di Matteo, Università degli Studi di Salerno

Shelf-life delle nocciole in cioccolati nocciolati

D. De Santis, R. Forniti, M. T. Frangipane

DISTA – Università della Tuscia – Viterbo

Il maltaggio del riso per l'ottenimento di birra senza glutine

E. L. M. Ceppi, O. V. Brenna

DiSTAM – Università degli Studi di Milano

Caratterizzazione aromatica e fenolica dell'uva e del vino Pallagrello Bianco

L. Petrucci, S. DePascale, R. Romano, L. Chianese

Dipartimento di Scienza degli Alimenti - Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Effetto del trattamento con proteine vegetali sulle componenti aromatiche e tanniche del vino: selezione su base molecolare di coadiuvanti proteici per il miglioramento della qualità organolettica dei vini

T. M. Granato¹, F. Piano¹, S. Iametti¹, P. Ferranti², F. Bonomi¹

¹ Dipartimento di Scienze Molecolari Agroalimentari, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano

² Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Effetto del processo di chiarificazione del mosto e del vino sulla componente aromatica dei vini bianchi

L. Petrucci, S. De Pascale, R. Romano, L. Chianese

Dipartimento di Scienza degli Alimenti - Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Identificazione e proprietà antiossidanti dei componenti peptidici della frazione azotata non proteica del latte di asina

C. De Simone¹, P. Ferranti¹, P. Stiuso², A. Dicitore², D. Vanacore², R. Mauriello¹, L. Chianese¹

¹ Dipartimento di Scienza degli Alimenti – Facoltà di Agraria – Università di Napoli "Federico II"

² Dipartimento di Biochimica e Biofisica delle Macromolecole, II Università di Napoli

Il processo proteolitico durante la stagionatura in due salumi tipici italiani: la Coppa Piacentina e il Capocollo di Martina Franca

P. Loizzo¹, A. Trani¹, M. Faccia¹, C. Lamacchia², A. Di Luccia¹

¹ Università degli Studi di Bari, Fac. Agraria, dip. PROGESA sez. Industrie Agrarie

² Università di Foggia, Fac. Agraria, Dip. DiSA

Digeribilità *in vitro* dell'amido e risposta glicemica *in vivo* di pasta ottenuta da antiche specie di frumento

E. Selvatico, A. Curioni, G. Pasini

Dipartimento Biotecnologie Agrarie, Università di Padova, Legnaro (PD)

5^a SESSIONE – II parte

QUALITÀ DEI PRODOTTI TRASFORMATI

Moderatore: Prof.ssa Diana De Santis, Università degli Studi della Tuscia

Ossidazione dei composti fenolici durante l'invecchiamento degli oli vergini di oliva

M. J. Lerma-García¹, E.F.Simo-Alfonso¹, E. Chiavaro², A.Bendini³, L. Cerretani³

¹ Departamento de Química Analítica, Universidad de Valencia, Burjassot, Valencia, Spagna

² Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università degli Studi di Parma

³ Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Bologna, Cesena (FC)

Studio preliminare sull'attività pro-ossidante di trigliceridi ossidati negli oli e grassi alimentari

D. Delcuratolo, V. M. Paradiso, T. Gomes

Dipartimento PRO.GE.S.A., Sezione di Industrie Agro-Alimentari, Università degli Studi di Bari

Influenza dello stato di ossidazione dell'olio grezzo sul quantitativo di prodotti di polimerizzazione riscontrati nel corso della raffinazione

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

Dipartimento PRO.GE.S.A., Sezione di Industrie Agro-Alimentari, Università degli Studi di Bari

Shelf-life di olio extra vergine di oliva imbottigliato in PET con differenti proprietà barriera nei confronti della radiazione UV e visibile

M. Savarese¹, E. De Marco¹, C. Parisini¹, 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)

Studio dell'azione pro-ossidante di gliceridi parziali negli oli e nei grassi alimentari

G. Bruno, D. Delcuratolo, V. M. Paradiso, C. Summo, T. Gomes

Dipartimento PRO.GE.S.A., Sezione di Industrie Agro-Alimentari, Università degli Studi di Bari

Indicatori di trattamento termico nella frittura intermittente di patate surgelate

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

Università degli Studi di Napoli "Federico II", Dipartimento di Scienza degli Alimenti

La distribuzione degli amminoacidi liberi quale criterio per accertare l'origine geografica delle arance bionde e pigmentate

F. Licciardello, F. Tomaselli & E. Maccarone, Università di Catania, Facoltà di Agraria, DOFATA –Sezione Tecnologie Agroalimentari

Caratterizzazione dei petali di rosa per il loro possibile impiego in matrice alimentare

M. Nuzzi, G. Bianchi, A. Rizzolo, A. Maestrelli

Unità di Ricerca per i prodotti dell'Industria Agroalimentare – Milano



**AREA ANALISI SENSORIALE; CONSUMER SCIENCE
E PROPRIETA' AROMATICHE**

Valutazione della freschezza di insalate baby leaf di quarta gamma da parte dei consumatori in relazione a parametri chimico-fisici

F. Galgano¹, G. Caporale², T. Scarpa¹, F. Favati¹

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

² Associazione Professionale Smell & Taste, Potenza

Studio comparativo di plum cakes al Kamut

G. Lomolino, F. Zocca, P. Spettoli, A. Lante

Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Agripolis, Università di Padova, Legnaro (PD)

Le acque minerali: la percezione del consumatore sulle proprietà sensoriali e salutistiche

C. Lena, L. Pirollo

Università degli Studi di Cassino, Facoltà di Economia

Sensori semiconduttori ad ossido di metallo (MOS) impiegati in parallelo all'analisi sensoriale per il monitoraggio dell'evoluzione dello stato ossidativo di oli vergini di oliva con differente contenuto in composti fenolici

M. J. Lerma-García¹, E. F. Simo-Alfonso¹, A. Bendini², L. Cerretani²

¹ Departamento de Química Analítica, Universidad de Valencia, Burjassot, Valencia, Spagna

² Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Bologna, Cesena (FC)

Studio delle caratteristiche organolettiche di marmellate e confetture durante la conservazione

F. Licciardello¹, G. Muratore¹, E. Sanna²

¹ DOFATA, Sezione Tecnologie Agroalimentari, Università degli Studi di Catania

² Tecnologo Alimentare, Catania

Effetto di trattamenti della materia prima sulle caratteristiche organolettiche di omogeneizzati di carota da agricoltura biologica

N. Nardo¹, A. Raffo¹, S. Nicoli¹, I. Baiamonte¹, M. Särkkä-Tirkkonen², H. M. Väisänen², U. Kretzschmar³, F. Paoletti¹

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

² University of Helsinki – Ruralia Institute, Mikkeli (Finlandia)

³ Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick (Svizzera)

La temperatura di conservazione del lievito naturale e le caratteristiche organolettiche del pane prodotto

A. Andreotti, A. Zinnai, F. Venturi, G. Andrich

Dipartimento di Chimica e Biotecnologie Agrarie, Pisa

Valutazione di un *active packaging* per prodotti ittici trasformati

M. Gumiero, J. Vidusso, L. S. Conte, A. Sensidoni

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine

AREA QUALITA'/ ANALITICA

Determinazione dei principali fitosteroli in Avena comune (*Avena sativa* L.) da agricoltura biologica

*R. Acquistucci*¹, *V. Turfani*¹, *V. Vivanti*¹, *M. Mecozzi*²

¹ INRAN, Roma

² ISPRA, Roma

Impiego di estratti naturali per il controllo dell' irrancidimento ossidativo

F. Zocca, G. Lomolino, P. Spettoli, A. Lante

Dipartimento di Biotecnologie Agrarie - Agripolis, Università di Padova - Legnaro (PD)

Analisi LC-ESI-MS/MS per la determinazione simultanea di pesticidi termolabili in matrici agroalimentari

L. Sabatino, M. Scordino, V. Pantó, P. Pagano, G. L. Gambino, M. Gargano, P. Traulo, G. Gagliano

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari - Laboratorio di Catania

Effetti di tempi di macerazione diversi sulla componente cromatica e polifenolica di vini da uve Nerello Mascalese

A. Leoni, B. Ceccantoni, M. Esti

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

Estrazione simultanea di antibiotici e fitofarmaci da prodotti apistici

M. A. Spada, F. Tomaselli, E. Arena, B. Fallico

D.O.F.A.T.A. – Sezione Tecnologie Agroalimentari – Università degli Studi di Catania

Cristallizzazione frazionata di olio di pistacchio e extra vergine di oliva e analisi HPLC del profilo triacilglicerico

G. Ballistreri, E. Arena, B. Fallico

D.O.F.A.T.A. – Sezione Tecnologie Agroalimentari – Università degli Studi di Catania

Sviluppo di 3-deossiglucosulosio (3-DG) e valutazione qualitativa di mieli uniflorali italiani

E. Arena, G. Ballistreri, F. Tomaselli, B. Fallico

D.O.F.A.T.A. – Sezione Tecnologie Agroalimentari – Università degli Studi di Catania

Contributo delle arance siciliane (*cv.tarocco*) all'assunzione giornaliera di pesticidi

B. Fallico, M. G. D'Urso, E. Chiappara, E. Arena

D.O.F.A.T.A. – Sezione Tecnologie Agroalimentari – Università degli Studi di Catania

Caratterizzazione preliminare di farine di semi di carruba (*Ceratonia siliqua* L.) di differente origine geografica

C. Avola, F. Licciardello, E. Maccarone, G. Muratore

DOFATA, Sezione Tecnologie Agroalimentari, Università degli Studi di Catania

Proteolisi e produzione di ammine biogene nel corso della maturazione del formaggio Murazzano DOP

J. D. Coïsson, F. Travaglia, D. Barile, M. Arlorio, A. Martelli

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

Metodologie fisiche per la caratterizzazione morfologica e strutturale di cereali

D. Manno¹, A. Serra¹, A. Buccolieri¹, 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

Profilo metabolico e valutazione dello stato di maturazione dei kiwi tramite risonanza magnetica nucleare

M. Delfini³, N. Proietti¹, D. Capitani¹, L. Mannina^{1,2}, A. Tomassini³, A. Miccheli³, M.E. Di Cocco³, R. De Salvador⁴

¹ Istituto di Metodologie Chimiche, CNR, Area della Ricerca di Roma, Monterotondo

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

³ Dipartimento di Chimica, Università "La Sapienza" di Roma

⁴ CRA Centro di Ricerca per la Frutticoltura, Roma

Applicazione di tecniche chemiometriche al riconoscimento del chemotipo del "Peperone di Carmagnola"

M. Locatelli, F. Travaglia, M. Bordiga, J. D. Coïsson, M. Rinaldi, M. Arlorio

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

Cinetica in vino modello di bromelina libera ed immobilizzata

K. Liburdi, I. Benucci, M. Esti

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

Studio sulla qualità del latte a marchio commerciale: primi risultati

P. Manzi, L. Pizzoferrato

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

Qualità del latte di bufala e alimentazione animale: effetto di diete a base di cereali

M. Mattera, P. Manzi, L. Pizzoferrato

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

Qualità del latte di bufala e alimentazione animale: effetto di diete a base di legumi

M. Mattera, P. Manzi, L. Pizzoferrato

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

Proprietà chimico-nutrizionali di ecotipi locali di fagiolo e leguminose minori (lenticchia, cece, cicerchia, fava)

M. Carbonaro¹, A. Aguzzi¹, P. Gabrielli¹, A. Nucara²

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

² Dipartimento di Fisica - Università Sapienza di Roma

Caratterizzazione di formaggio Valtellina Casera DOP attraverso lo studio della componente proteica e di alcuni metaboliti prodotti nel corso della maturazione

L. Monti¹, T. M. P. Cattaneo¹, S. Negri¹, L. Pellegrino²

¹ CRA-FLC, Settore lattiero-caseario, Lodi

² DISTAM, Università degli Studi, Milano

Effetto dell'aggiunta di idrocolloidi sulle proprietà reologiche e panificatorie di una formulazione gluten-free

D. Peressini, M. Pin, A. Sensidoni

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Udine

Le ragioni tecnologiche di un uvaggio antico: Negramaro – Malvasia Nera di Lecce

A. Trani¹, P. Loizzo¹, M. Faccia¹, S. Spagna Musso², E. La Notte³, A. Di Luccia¹

¹ Università degli Studi di Bari, Fac. Agraria, dip. PROGESA sez. Industrie Agrarie

² Università di Napoli, Fac. Agraria, Dip. Scienza degli Alimenti

³ Università di Foggia, Fac. Agraria, Dip. DiSA

Prove di appassimento dell'uva Moscato di Trani, confronto tra l'appassimento sulla pianta e quello su graticci

A. Trani¹, P. Loizzo¹, M. Faccia¹, S. Spagna Musso², E. La Notte³, A. Di Luccia¹

¹ Università degli Studi di Bari, Fac. Agraria, dip. PROGESA sez. Industrie Agrarie

² Università di Napoli, Fac. Agraria, Dip. Scienza degli Alimenti

³ Università di Foggia, Fac. Agraria, Dip. DiSA

Applicazione di Reti Neurali Artificiali nella tracciabilità di formaggi di alpeggio

G. Zeppa, M. Giordano, S. Belviso, S. Grosso

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

Valutazione strutturale di fette biscottate del commercio

G. Zeppa, M. Bertolino, L. Rolle

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

Modificazione di parametri meccanici di uve impiegate nella produzione di ice wines durante l'appassimento sulla pianta

L. Rolle, F. Torchio, G. Zeppa, M. Bertolino, M. Giordano, V. Gerbi

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

Influenza di alcuni parametri tecnici sulle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali del Formaggio di Fossa

D. De Santis, C. Equitani, R. Forniti

DISTA – Università della Tuscia - Viterbo

Identificazione e monitoraggio delle proprietà chimico-fisiche del pangrattato, un ingrediente di primaria importanza per la pasta ripiena

M. Mariotti, L. Fongaro, C. Cappa, M. Lucisano

DiSTAM (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche) - Università degli Studi di Milano

Studio della componente lipidica della bottarga di muggine mediante l'utilizzo di diverse tecniche analitiche

A. Rosa¹, P. Scano², M. P. Melis¹, M. Deiana¹, A. Atzeri¹, A. Incani¹, G. Corona¹, D. Loru¹, M. A. Dessì¹

¹ Dipartimento di Biologia Sperimentale, Sezione di Patologia Sperimentale, Università degli Studi di Cagliari

² Dipartimento di Scienze Chimiche, Università degli Studi di Cagliari

Determinazione rapida del contenuto in nitrati degli ortaggi a foglia di IV gamma mediante spettroscopia drift

G. Cabassi¹, L. Marinoni¹, T. M. P. Cattaneo¹, M. Penati² e P. M. Gallina²

¹ CRA-FLC - LODI

² DiProVe - Università degli Studi di Milano

Studio dell'influenza delle matrici lipidiche sulla struttura del pane mediante l'analisi d'immagine

A. Romano¹, S. Cavella^{1,2}, P. Masi^{1,2}

¹ Centro di Ateneo per l'Innovazione e lo Sviluppo nell'Industria Alimentare - Università degli Studi di Napoli Federico II - Portici (NA)

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

Cromatografia liquida e spettrometria di massa a trappola ionica nella valutazione della sicurezza alimentare: ftalati negli oli vegetali

P. Fusari, P. Rovellini

Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi – Milano

Studi di sistemi di cottura finalizzati all'integrità della qualità nutraceutica (sulforafane) nel cavolfiore "romanesco"

L.F. Di Cesare¹, C. Migliori¹, V. Ferrari²

¹ CRA-IAA- Unità di ricerca per i processi dell'industria Agroalimentare - Milano

² CRA-ORA- Unità di ricerca per l'Orticoltura - Stella di Monsampolo del Tronto - Ascoli Piceno

Studio dei parametri chimico-fisici e cinetici condizionanti le attività ossidasiche nelle fragole

M. Chisari, R. N. Barbagallo, G. Spagna

Dipartimento di Orto-Floro-Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari - Sez. Tecnologie

Agroalimentari - Università di Catania

Valutazione di attività enzimatiche ad azione caseinolitica da flosculi di carciofo, cardo coltivato e selvatico

R. N. Barbagallo¹, M. Chisari¹, G. Mauromicale², G. Spagna¹

¹ Dipartimento di Orto-Floro-Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari - Sez. Tecnologie Agroalimentari - Università di Catania

² Dipartimento di Scienze Agronomiche, Agrochimiche e delle Produzioni Animali - Università di Catania

Impiego della Spettroscopia di Risonanza Magnetica Nucleare ad Alta Risoluzione per l'individuazione e caratterizzazione di parametri di qualità e conservabilità di mozzarella di bufala campana

F. Sciubba, G. Capuani, M. E. Di Cocco, A. Miccheli, A. Tomassini Miccheli, M. Delfini
Dipartimento di Chimica, Sapienza Università di Roma

Studi preliminari sull'attitudine panificatoria di varietà 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, Lodi

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

Caratterizzazione dei prodotti ottenuti dalla decorticazione su scala industriale del frumento tenero

G. Bottega¹, R. Caramanico², M. Mariotti¹, A. Marti¹, M. A. Pagani¹

¹ Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (DISTAM), Università degli Studi di Milano

² CRA-SCV - S. Angelo Lodigiano (LO)

Effetto della termoterapia e del confezionamento di broccoli minimamente processati

R. Lovino, M. F. Grimaldi, F. M. De Cillis, S. M. Cristallo

Centro Ricerche Bonomo – C.da Castel del Monte - Andria (BA)

Studio della shelf life di carciofi di V gamma

R. Lovino¹, L. Fasanella¹, S. Maenza¹, M. Diaferia², M. Terreri³, D. Spera³

¹ Centro Ricerche Bonomo, c.da Castel del Monte – Andria (BA)

² Emitech srl - Zona ASI - Molfetta (BA)

³ Consorzio di Ricerche Applicate alla Biotecnologia – Avezzano (AQ)

Lo sviluppo di acrilammide in un prodotto ambiguo: il caffè tostato

A. Giampaglia, M. Valletrisco

Sezione di Scienze Merceologiche Dipartimento A.P.E.S.L.P.T. - Università Degli Studi di Napoli "Federico II"

Aspetti cinetici dell'ossidazione chimica ed enzimatica (tirosinasi/laccasi) dell'acido gallico in soluzione modello

A. Zinnai, F. Venturi, A. Andreotti, G. Andrich

Dipartimento di Chimica e Biotecnologie Agrarie – Pisa

Monitoraggio del tenore di mercurio in pesce siluro (*Silurus aristotelis*) nel fiume Po (zona dell'alessandrino)

S. Squadrone, R. Tarasco, M. Pellegrino, E. Poma Genin, M. Leogrande, M. Prearo, M.C. Abete
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta –Torino

Effetto di basse intensità di corrente elettrica sulle sostanze fenoliche dei vini

A. De Leonardis¹, G. Lustrato², V. Macciola¹, G. Ranalli²

¹ DiSTAAM – Università degli Studi del Molise - Campobasso

² DISTAT – Università degli Studi del Molise - Pesche (IS)

Influenza della macerazione pre-fermentativa a freddo sulla qualità dei vini rossi Perricone e Nerello Mascalese

A. Sparacio¹, L. Prinziavalli¹, G. Genna¹, S. Sparla¹, A. Scacco², G. Tripodi³, C. Condurso³, A. Verzera³

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

² Dofata, Università di Catania

³ Dipartimento di Chimica Organica e Biologica, Università di Messina

Prove di dealcolazione su vini campani

G. Attanasio, D. Albanese, A. Mincione, M. Poiana, M. Di Matteo

Dip. di Ingegneria Chimica e Alimentare - Università degli Studi di Salerno

Identificazione del DNA delle specie bovino, ovino e caprino in alimenti a base di carne ed in formaggi e del DNA delle specie suino e pollo in alimenti a base di carne mediante metodiche in Real-Time PCR

E. Belluscio, N. Iseppi, I. Zanetti, C. Marini

MariniGroup S.r.l., Rivoli (Torino)

Caratterizzazione molecolare della caseina di asina. Nota 1

R. Mauriello, M. G. Calabrese, P. Ferranti, G. Garro, M. Quarto, L. Chianese

Dipartimento di Scienza degli Alimenti – Facoltà di Agraria – Università di Napoli “Federico II”- Portici (NA)

Determinazione del livello quantitativo delle quattro frazioni caseiniche e del rapporto CN/SP nel latte di asina. Nota 2

R. Mauriello, G. Garro, M. Quarto, L. Chianese

Dipartimento di Scienza degli Alimenti – Facoltà di Agraria – Università di Napoli “Federico II”- Portici (NA)

Sviluppo di una metodica innovativa per l’analisi quantitativa di OGM

C. Baldi, S. Pieralisi, E. Simonetti, D. Bianchi, C. Trozzi

BIOAESIS srl – Jesi (AN)

Caratterizzazione di metaboliti generati durante la maturazione del salame tipo Napoli: confronto tra prodotto industriale ed artigianale

G. Liberata¹, A. Nasi¹, T. M. Granato², P. Ferranti¹

¹ Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli “Federico II”

² Dipartimento di Scienze Molecolari Agroalimentari, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano

Determinazione di flavonoidi e furocumarine in derivati del bergamotto mediante HPLC-DAD

E. Chiacchierini, V. Giannetti, F. Milano, M. Pintore, E. Testani

Facoltà di Economia - Dipartimento per le Tecnologie, le Risorse e lo Sviluppo - Università La Sapienza di Roma

Analisi GC-MS della frazione volatile di pasta tradizionale italiana

M. Boccacci Mariani, V. D'Aiuto, V. Giannetti, M. Pintore, E. Testani

Facoltà di Economia - Dipartimento per le Tecnologie, le Risorse e lo Sviluppo - Università La Sapienza di Roma

AREA PROPRIETA' FUNZIONALI DEGLI ALIMENTI

Evoluzione dell'attività antiossidante di pomodoro cherry durante l'essiccamento

G. Spagna, O. Peluso, A. Todaro, A. E. Catalano, R. N. Barbagallo

Dipartimento di Orto – Floro - Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari, sez. Tecnologie Agroalimentari - Università di Catania

Recupero di nutraceutici da sottoprodotti dell'industria enologica mediante impiego di acqua allo stato subcritico

I. D'Antuono, F. Favati, F. Galgano, A. Pietrafesa

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

Valutazione di antiossidanti e di attività antiossidante in matrici cerealicole

A. Fratianni, T. Siconolfi, R. Mignogna, G. Panfili

DISTAAM, Università degli Studi del Molise, Campobasso

Proprietà antiossidanti e stabilità di un prodotto disidratato a base di mela e tè verde

V. Lavelli¹, C. Vantaggi¹, M. Corey², W. Kerr²

¹ DISTAM - Dipartimento Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano

² Department of Food Science and Technology, University of Georgia, Athens, GA

Il calcio nei prodotti lattiero-caseari: aspetti metodologici e significato nutrizionale

M. G. Di Costanzo, P. Manzi, L. Pizzoferrato

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

Influenza dell'aplotipo caseinico sulla qualità tecnologica del latte di capra

R. Mauriello¹, G. Garro¹, F. Pizzolongo¹, A. Zullo², M. Quarto, L. Chianese¹

¹ Dipartimento Scienza degli Alimenti - Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

² Dipartimento di Scienze del Suolo e della Pianta dell'Ambiente e delle Produzioni Zootecniche - Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Proprietà nutraceutiche di pomodori da serbo coltivati nell'Italia meridionale (sud Salento)

C. Negro, L. De Bellis, A. Miceli

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

Flavonoidi, attività antiossidante ed antiinfiammatoria in ciliege ferrovia (*prunus avium*, L.)

C. Negro, A. Miceli

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

Caratterizzazione chimica e attività antimicrobica di sostanze polifenoliche estratte da sottoprodotti di filiere vegetali

G. Zeppa, G. Manuela, L. Rolle, A. Agourram, K. Rantsiou, D. Ghirardello

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

Caratteristiche nutrizionali e tecnologiche di sorbetti ottenuti con purea di kaki

G. Cortellino, R. Lo Scalzo, G. Bertolo, A. Maestrelli

CRA – Unità di ricerca per i Processi dell'Industria Agroalimentare - Milano

Caratterizzazione probiotica preliminare di lieviti isolati da impasti acidi

M. Perricone², M. R. Corbo¹, M. Sinigaglia¹

¹ Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università di Foggia

² Dipartimento di Scienze Agro-ambientali, Chimica e Difesa Vegetale, Facoltà di Agraria, Università di Foggia

AREA TECNOLOGICA

Foodprofiler. Simulatore di processo per l'industria del gelato

D. Celotto

C.mare di Stabia (NA)

Pelatura a freddo di nocciole

L. Liguori, D. Albanese, S. Spagna Musso, M. Di Matteo

Università degli Studi di Napoli "Federico II", Dipartimento di Scienza degli Alimenti

Sistemi riverberanti alle microonde per la disinfestazione di legumi

E. Gargani¹, S. Simoni¹, R. Frosinini¹, L. Tirinnanzi¹, A. Maestrelli², M. Della Campa², N. Diaferia³, V. Rosito³, P. F. Roversi¹

¹ CRA-ABP Centro di ricerca per l'Agrobiologia e la Pedologia - Firenze

² CRA-IAA Unità di ricerca per i Processi dell'Industria Agroalimentare - Milano

³ EMitech srl - Bari

Analisi termofluidodinamica di uno sterilizzatore ohmico collineare a geometria cilindrica

T. Pessa, S. Piva

ENDIF – ENgineering Department in Ferrara, Università degli Studi di Ferrara

Valutazione degli effetti quali- e quantitativi di diverse tecniche estrattive sulla frazione lipidica della vongola *Scapharca Inaequivalvis*

B. Zambuchini¹, D. Fiorini², R. Ballini²

¹ ASTERIA Srl (Istituto per lo sviluppo tecnologico e la ricerca applicata), Centobuchi

² Dipartimento di Scienze Chimiche, Università degli Studi di Camerino

Effetti indotti da un pre-trattamento di scottatura delle bacche sulle caratteristiche compositive e morfologiche di mirtilli osmodisidratati

A. Brambilla¹, G. Giovanelli², N. Sinelli², D. Torreggiani¹

¹ CRA, Unità di ricerca per i processi dell'Industria AgroAlimentare (IAA), Milano

² DISTAM, Università degli Studi di Milano

Approccio multidisciplinare all'ottimizzazione di processo: relazione tra pre-trattamento osmotico e qualità di mele disidratate croccanti

S. Gobbi, P. Pani, D. Torreggiani

CRA, Unità di ricerca per i processi dell'Industria AgroAlimentare (IAA), Milano

Produzione e caratterizzazione di confetture e gelatine da carrube

F. Lombardi¹, F. Licciardello¹, G. Muratore¹, E. Sanna²

¹ DOFATA, Sezione Tecnologie Agroalimentari, Università degli Studi di Catania

² Tecnologo Alimentare, Catania

Produzione di formaggi tradizionali a pasta filata a partire da latti di diversa origine

T. Di Criscio, A. Fratianni, S. Niro, P. Tremonte, T. Di Rienzo, E. Sorrentino, G. Panfili

DISTAAM, Università degli Studi del Molise, Campobasso

Innovazione di processo nelle tecniche di vinificazione: variazioni nella composizione aromatica

G. Attanasio, S. Sciarrone, M. Di Matteo, D. Albanese

Dip. di Ingegneria Chimica e Alimentare - Università degli Studi di Salerno

AREA MICROBIOLOGICA

La tecnologia microfluidica applicata all'analisi delle proteine di parete di batteri lattici dell'ecosistema olivo

*P. De Bellis*¹, *S. L. Lonigro*¹, *F. Valerio*¹, *M. De Angelis*^{1,2}, *A. Visconti*¹, *P. Lavermicocca*¹

¹ Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - ISPA, CNR, Bari

² Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata, Università degli Studi di Bari

Validazione secondo la decisione 657/2002/CE di un metodo di screening in immunoenzimatica per la determinazione di zearalenone nei cereali nell'alimentazione umana

R. De Pace, *V. Vita*

Dipartimento di Chimica - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Foggia

Caratterizzazione tecnologica di lieviti isolati da reflui di oleificio

*N. Di Benedetto*¹, *G. Gambacorta*^{1,2}, *M. R. Corbo*^{1,2}, *M. A. Previtali*², *M. Sinigaglia*^{1,2}

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

² BIOAGROMED - Istituto per la Ricerca e le Applicazioni Biotecnologiche per la Sicurezza e la Valorizzazione dei Prodotti Tipici e di Qualità, Università degli Studi di Foggia

Effetti di fasci di elettroni sulla sopravvivenza di agenti patogeni tellurici delle piante

*V. Giannone*¹, *C. Longo*¹, *L. Auditore*², *U. Emanuele*², *D. Loria*², *S. Lo Nigro*³, *L. Lo Nigro*⁴

¹ Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia s.c.pa - Catania

² INFN - Gruppo Collegato di Messina, Dipartimento di Fisica, Università degli Studi di Messina

³ CSFNSM - Centro Siciliano di Fisica Nucleare e Struttura della Materia - Catania

⁴ Hitec2000 srl, Gravina di Catania (CT)

Coinvolgimento di *Enterobacteriaceae* psicrotrofe nel bombaggio di carni bovine confezionate sottovuoto di provenienza sudamericana

*S. Milesi*¹, *L. Iacumin*², *C. Cantoni*¹

¹ Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, Facoltà di Medicina Veterinaria, Milano

² Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Udine

Effetti del nitrito acidificato e non nei confronti di batteri

C. Cantoni, *S. Milesi*, *S. Pirani*

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la sicurezza Alimentare, Facoltà di Medicina Veterinaria, Milano

Confettura di pesche probiotica: effetto di *Lactobacillus rhamnosus* sulle caratteristiche chimico-fisiche durante la shelf-life

F. Licciardello, *S. Muccilli*, *I. Pitino*, *G. Muratore*, *C.L. Randazzo*, *C. Restuccia*, *C. Caggia*

DOFATA, Sezione Tecnologie Agroalimentari- Università degli Studi di Catania

Caratteristiche microbiologiche di acque di bevanda e di alimenti ad uso zootecnico

A. Serio, L. Taccogna, F. Di Pasquale, C. Marziani, G. Martino, A. Paparella
Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Teramo, Mosciano Stazione (TE)

Scopulariopsis candida e Debaryomyces hansenii nei prodotti carnei stagionati

S. Pirani, S. Milesi, L. Iacumin, C. Cantoni

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, Milano

Attività antagonista di batteri lattici in vitro ed in vivo su ortaggi minimamente trattati

M. Terreri, D. M. Spera V. Di Giammatteo

Consorzio di Ricerche Applicate alla Biotecnologia (CRAB), Avezzano (AQ)

Impiego di batteri lattici per la preparazione di carciofi probiotici di V gamma

M. Terreri¹, D. M. Spera¹, V. Di Giammatteo¹, L. Fasanella², S. Maenza², R. Lovino²

¹ Consorzio di Ricerche Applicate alla Biotecnologia – Avezzano (AQ)

² Centro Ricerche Bonomo – Andria (BA)

AREA PACKAGING

Effetto delle diverse condizioni di saldatura sulla forza di saldatura di film di polpropilene laccato con un biocoating

S. Farris, C. A. Cozzolino, L. Introzzi, L. Piergiovanni

DiSTAM; Dipartimento di Scienze Alimentari e Microbiologiche, Milano

Atmosfera modificata e coating attivo per prolungare la shelf life del fior di latte

D. Gammariello¹, S. Di Giulio², M. Attanasio¹, A. Conte^{1,2}, M. A. Del Nobile^{1,2}

¹ Istituto per la Ricerca e le Applicazioni Biotecnologiche per la Sicurezza e la Valorizzazione dei Prodotti Tipici e di Qualità, Università degli Studi di Foggia

² Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Foggia

Approccio sostenibile per l'imballaggio del futuro

A. Cassinari¹, D. Conti¹, A. Premoli², G. Dotelli³

¹ Cellografica Gerosa S.p.A.

² Consulente

³ Politecnico di Milano - Dipartimento di Chimica, Materiali e Ing. chimica "G. Natta"

Verifica di modelli per la previsione della shelf life di prodotti secchi confezionati attraverso l'utilizzo di sensori di umidità relativa

P. Lamiani, S. Limbo, L. Piergiovanni

Distam, Università degli Studi di Milano

Valutazione delle performance di un materiale alternativo per il confezionamento della semola

F. Licciardello¹, I. E. D'Alessandro¹, G. Muratore¹, G. Cocuzza², A. Russo²

¹ DOFATA, Sezione Tecnologie Agroalimentari, Università di Catania

² DISTEF, Sezione Entomologia Agraria, Università di Catania

Nanomateriali e food packaging

R. Feliciani, A. Maggio, M. Denaro, C. Gesumundo, S. Giamberardini, G. Padula, A. Maini, M.R. Milana

Istituto Superiore di Sanità – Dipartimento Ambiente e Connessa Prevenzione Primaria, Reparto Esposizione e Rischio da Materiali – Roma

Influenza di parametri tecnologici e alimentari sulla migrazione di ESBO

C. Gesumundo, R. Feliciani, A. Maggio, M. Denaro, S. Giamberardini, G. Padula, M.R. Milana

Istituto Superiore di Sanità – Dipartimento Ambiente e Connessa Prevenzione Primaria, Reparto Esposizione e Rischio da Materiali – Roma

Identificazione analitica di un nuovo plastificante ftalico: di(2-etilesil)tereftalato

A. Maggio, C. Gesumundo, R. Feliciani, M. Denaro, S. Giamberardini, G. Padula, M. R. Milana

Istituto Superiore di Sanità – Dipartimento Ambiente e Connessa Prevenzione Primaria, Reparto Esposizione e Rischio da Materiali – Roma

Ricerca di fotoiniziatori in imballaggi alimentari

M. Denaro, A. Maggio, C. Gesumundo, R. Feliciani, S. Giamberardini, G. Padula, M. R. Milana
Istituto Superiore di Sanità – Dipartimento Ambiente e Connessa Prevenzione Primaria, Reparto
Esposizione e Rischio da Materiali – Roma