



Applicazioni e soluzioni nell'industria agro-alimentare

SEMINARIO

Bologna, 9 ottobre 2019

Università degli Studi di Bologna

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)

AULA 8



Presentazione

BUCHI Italia vi invita a partecipare al seminario dedicato alle tematiche del settore agro-alimentare.

Il seminario approfondirà aspetti teorici e tecnici relativi alle metodiche analitiche e di preparazione del campione. Discuteremo delle ultime novità strumentali, delle tecniche e normative nel settore degli alimenti.

Durante il seminario saranno presenti esperti di università, centri di ricerca e aziende collaboratrici, con interventi dedicati.

Un'importante occasione per approfondire la propria conoscenza e interagire con gli specialist di settore.

A chi si rivolge il seminario

Il seminario è rivolto a tutto il personale che opera nel settore alimentare (produttori, Enti Pubblici di controllo e vigilanza, laboratori privati di servizio) oltre che a istituti e centri di ricerca nel campo delle scienze agro-alimentari.

Modalità di partecipazione

La partecipazione al seminario è libera e gratuita. Per registrarsi, è possibile inviare una email a italia@buchi.com oppure collegarsi al sito e compilare il modulo online.

Location

Università degli Studi di Bologna
Dip. di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
Viale Fanin, 48
40127 Bologna (BO)

Segreteria organizzativa

BUCHI Italia S.p.A.
Via Galileo Galilei, 34
20010 Cornaredo (MI)
italia@buchi.com

Per info e iscrizioni

Alice Zucca
Email: zucca.a@buchi.com
Tel: +39 02 824501210

Seminario

Applicazioni e soluzioni nell'industria agro-alimentare

Agenda

- 09:00 Registrazione dei partecipanti
- 09:15 **Introduzione e benvenuto**
- 09:30 **Non solo packaging: le gestione dei materiali a contatto con gli alimenti nell'azienda alimentare secondo le normative cogenti e quelle volontarie**
Dr.ssa Serena Pironi
Tecnologo Alimentare
- 10:00 **Il ruolo della preparazione del campione per l'analisi degli oli minerali in alimenti e imballaggi**
Prof.ssa Sabrina Moret,
Dr.ssa Chiara Conchione
Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze agro-alimentari, ambientali e animali
- 10:30 **Il "vero" estrattore automatico Soxhlet**
Claudio Paiola
Specialist Kjeldahl & Extraction BUCHI Italia
- 11:00 Pausa caffè
- 11:30 **Liofilizzazione e Spray Drying in ambito alimentare**
Andrea Penno
Specialist Lyophilization, Spray Dryer & Encapsulation BUCHI Italia
- 12:00 **Applicazioni NIR nel mondo alimentare**
Dr.ssa Elena Tamburini
Università degli Studi di Ferrara, Dipartimento di Scienze della vita e biotecnologie
- 12:30 **Soluzioni NIR nel mondo alimentare**
Giuseppe Ferrari
Product Manager NIR Spectroscopy BUCHI Italia
- 13:00 Chiusura lavori

NOTA: l'agenda degli interventi potrebbe subire delle variazioni.