

CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

BARI, 12-13 GIUGNO 2024

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti
Università degli Studi di Bari Aldo Moro



12 GIUGNO 2024 AULA MAGNA

13.00

REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

14.00

PRESENTAZIONE CONVEGNO E INDIRIZZI DI SALUTO

Prof. Stefano BRONZINI

Rettore Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Prof.ssa Maria DE ANGELIS

Direttrice del Dipartimento di Scienze del Suolo,
della Pianta e degli Alimenti

Prof.ssa Ernestina CASIRAGHI

Presidente della Società Italiana di Scienze
e Tecnologie Alimentari

14.30 - 15.00 - Keynote

Prof. Antonio Gasbarrini (UNICATT)

Microbiota in health and disease: are we
ready for novel foods?

15.00-16.45 - SESSIONE 1

NUOVI INGREDIENTI E ALIMENTI

Transizione proteica, composti bioattivi e fitochimici,
struttura e funzionalità, novel foods, qualità e
sicurezza, re-investigation di filiere tradizionali, food
performance e digestibility.

Chair: Maria Cristina NICOLI - Bruno ZANONI

Faieta et al. (UNITE)

Innovative funzionalità tecnologiche di amidi
sottoposti a trattamento di macinatura a sfere
(ball-milling).

Imeneo et al. (UNIMI)

Sviluppo di gnocchi surgelati gluten-free a base di
farina di lenticchie rosse.

Morozova et al. (UNIBZ)

Compounds isolated from licorice root as natural
antioxidants in prevention of lipid oxidation.

De Angelis et al. (UNIBA)

Il frazionamento a secco per lo sviluppo di ingredi-
enti proteici sostenibili e alimenti innovativi.

Fenga et al. (UNIPR)

Confronto tra burger vegetali e di manzo: analisi
delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di
prodotti in commercio.

Ceci et al. (UNIBZ)

Exploring the quality of sustainable wines from
disease-resistant grape varieties: the case study of
Cabernet.

Pontonio et al. (UNIBA)

Design, production and characterization of a
clean-label vegan pea butter using fermentation
with EPS-producer *Leuconostoc*.

16.45-17.05

COFFEE BREAK E SESSIONE POSTER

17.05-17.35 - Keynote

Nicoletta Pellegrini (UNIUD)

Tecnologia e nutrizione: una sinergia da potenziare.

17.35-19.30 - SESSIONE 1

NUOVI INGREDIENTI E ALIMENTI

Transizione proteica, composti bioattivi e
fitochimici, struttura e funzionalità, novel foods,
qualità e sicurezza, re-investigation di filiere
tradizionali, food performance e digestibility.

(sessione parallela, Aula Magna)

Chair: Emma CHIAVARO - Antonio PIGA

Alongi et al. (UNIUD)

Investigating the impact of apple processing on the
fate of phenolic compounds and pectin during
digestion.

Roattino et al. (UNIBZ)

Innovation in dairy alternatives: fermented
plant-based cheese analogues to the Italian
Crescenza cheese.

Modesti et al. (UNITUS)

Ottimizzazione del processo di produzione di latte
vegetale a partire da materie prime autoctone laziali.

Melchior et al. (UNIUD)

Engineering the technological functionalities of pea
proteins through enzymatic hydrolysis.

Natrella et al. (UNIBA)

Indagine sul contenuto di ammine biogene in diverse
tipologie di formaggio.

Cincotta et al. (UNIME)

Valutazione delle caratteristiche tecnologiche,
sensoriali e nutrizionali di legumi negletti siciliani.

Plazzotta et al. (UNIUD)

Potential of aerogels as food ingredients.

17.35-19.30 - SESSIONE 2

NUOVE SOLUZIONI DI PACKAGING E SHELF-LIFE.

Nuovi materiali, nuove tecnologie e processi,
ecodesign ed LCA, gestione del fine vita dei
materiali di confezionamento, tecnologie del
condizionamento e studi di shelf-life

(sessione parallela, Aula XI)

Chair: Silvana CAVELLA - Stefano FARRIS

Carullo et al. (UNIMI)

La tecnologia "coating" come approccio abilitante
per la mono-materialità.

Renoldi et al. (UNIUD)

Assessment of the shelf-life of portioned PDO
Montasio semi-hard cheese packaged with.

Galaverni et al. (UNIPR)

Improving fresh hop cones storage using high
pressure technologies.

Paradiso et al. (UNISALENTO)

Stabilizzanti colloidali per il tartrato di calcio nei vini.

Di Cairano et al. (UNIBAS)

Applicazione di campi elettrici moderati per il
trattamento termico degli alimenti: un caso studio su
sughi pronti.

De Pascalis (UNIBA)

Il ruolo della leva fiscale nella produzione di imbal-
laggi alimentari sostenibili.

9.15-9.45 - Keynote

Mattia Di Nunzio (UNIMI)

Composti bioattivi da sottoprodotti vegetali: cosa e come fare per valutarne gli effetti biologici in cellule in coltura.

9.45-11.15 - SESSIONE 3

STRATEGIE PER LA VALORIZZAZIONE E IL RIUSO DI SOTTOPRODOTTI

Caratterizzazione e sicurezza, impiego come ingredienti/additivi in alimenti, estrazioni e tecnologie di trattamento green.

Chair: **Silvia GRASSI - Marco POIANA**

Ebrahimi et al. (UNIPD)

A novel method for decolorization of phenolic extracts using UV-A LEDs: A case study on the extracts of sugar beet leaves.

Cela et al. (Pollenzo)

Valorizzazione degli scarti di mela attraverso il processo di birrificazione: impatto sulle caratteristiche chimico-fisiche della birra e sulla preferenza dei consumatori.

Bavaro et al. (CNR-ISPA Bari)

Valorizzazione degli scarti della lavorazione del carciofo per la produzione di pane arricchito in composti bioattivi.

Basile et al. (UNINA)

Valutazione di composti bioattivi ottenuti da scarti di finocchio attraverso l'ottimizzazione dell'estrazione assistita da ultrasuoni.

Caponio et al. (UNIBA)

Produzione di muffin nutraceutici senza glutine addizionati con farina di buccia d'arancia.

Baselice et al. (ApuliaKundi)

Il modello ApuliaKundi di economia circolare per la produzione di microalga spirulina.

11.15-11.45

COFFEE BREAK E SESSIONE POSTER

11.45-13.15

TAVOLA ROTONDA. LE NUOVE SFIDE DELL'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE

13.15-15.00

LUNCH

15.00-15.30 - Keynote

Sylvio Barbon (UNITS)

From paste to present: The evolution of AI and its impact on food quality and sustainability.

15.30-17.00 - SESSIONE 3

STRATEGIE PER LA VALORIZZAZIONE E IL RIUSO DI SOTTOPRODOTTI

Caratterizzazione e sicurezza, impiego come ingredienti/additivi in alimenti, estrazioni e tecnologie di trattamento green.

(sessione parallela, Aula Magna)

Chair: **Graziana DIFONZO - Giovanna FERRENTINO**

De Luca et al. (UNINA)

Recupero di scarti del pomodoro mediante estrazione con CO₂ liquida e supercritica per prodotti ad alto valore aggiunto.

De Iseppi et al. (UNIPD)

Strategie per la valorizzazione delle fecce di vinificazione come fonte di additivi alimentari.

Tenuta et al. (UNIBZ)

Valorisation of rice bran by-products through the application of green technologies.

Di Biase et al. (CNR-ISPA Bari)

Ecologia microbica e caratteristiche nutrizionali di fermentati di piselli substandard per esplorare il recupero degli scarti vegetali.

Monica et al. (UNIPR)

Fermentazione ad opera di batteri lattici: una strategia per il miglioramento di estratti proteici vegetali ottenuti da sottoprodotti della filiera agro-alimentare.

De Francesco et al. (UNIPG)

Recupero e riutilizzo del luppolo esausto da dry-hopping per la produzione della birra.

15.30-17.00 - SESSIONE 4

NUOVI APPROCCI ANALITICI E PROCESSI IN AMBITO ALIMENTARE

Incapsulazione di ingredienti, dry-fractionation, 3D printing, biotrasformazioni e fermentazioni di precisione, monitoraggio di processo non distruttivo, biosensori e controlli in linea.

(sessione parallela, Aula XI)

Chair: **Cristina ALAMPRESE - Marcello FIDALEO**

Gallina Toschi et al. (UNIBO)

A screening method based on volatile compounds for the quality control of virgin olive oils: an inter-laboratory approach.

Squeo et al. (UNIBA)

Metodi ufficiali di analisi degli alimenti basati sulla spettroscopia NIR vs ricerca ed applicazioni industriali. Considerazioni circa il divario esistente ed i possibili vantaggi tecnici, analitici ed ambientali.

Lombroni et al. (UNITO)

Reactivity of natural antioxidants from red cabbage using a novel approach based on high-resolution mass spectrometry.

Gasparini et al. (UNIBZ)

On-line detection of enzymatic browning in apple fruit juices.

Alferi et al. (UNITUS)

Caratterizzazione microbiologica e qualitativa di sidro di mele rifermentato mediante analisi distruttive e non distruttive.

Conclusioni

Premiazione migliore relazione orale

Premiazione 2 migliori poster



Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Dipartimento di Scienze del Suolo,
della Pianta e degli Alimenti

