

*“Cambiamenti qualitativi e shelf-life della spigola (Dicentrarchus labrax) sottoposta a diverse strategie di conservazione”*

N. Iaffaldano, M.P. Rosato, E. Sorrentino, A. Reale, D. Gammariello, A. Manchisi

*“Influenza della temperatura e dell'atmosfera di confezionamento sulla shelf life di filetti di merluzzo”*

M.R. Corbo, C. Altieri, A. Bevilacqua, D. Campaniello, D. D'Amato, M. Sinigaglia

*“Una nuova tecnica di conservazione e trasporto di Rombi Psetta Maxima Vivi: una via di accesso per il mercato ittico giapponese”*

A. Grippa

*“Colture lattiche selezionate per il controllo di Listeria innocua in salmone affumicato conservato sotto vuoto”*

M. Vescovo, F. Dossena, G. Scolari, C. Zacconi

*“Dinamiche di competizione tra batteri lattici e patogeni alimentari inoculati su superfici fogliari di insalate pronte all'uso”*

G. Scolari, M. Vescovo

*“Metodi fisici e biologici combinati per l'inattivazione non termica di microrganismi patogeni e di alterazione di origine alimentare”*

G. Scolari, M. Bonatti, P.G. Sarra

*“Variazione di alcuni parametri analitici durante la conservazione degli oli extra vergini di oliva”*

F. Caponio, M.T. Bilancia, A. Pasqualone, C. Summo, D. Delcuratolo

*“Sensori elettrochimici per il controllo di qualità degli alimenti”*

M. Di Gregorio, M. Del Carlo, A. Pepe, M. Mascini, D. Compagnone

*“Shelf-life del prosciutto cotto fra permissività e caso”*

L. De Vero, P. Giudici

*“Escherichia coli verocitotossici in salsiccia fresca di maiale”*

F. Russo, G. Blaiotta, G. Moschetti, D. Ercolini, F. Villani

*“Indicatori di qualità per le paste fresche ripiene”*

M.C. Messia, T. Di Falco, E. Marconi

*“Studio sul controllo del rischio microbiologico da Salmonella spp. per prodotti a base di uova”*

V. Capilongo, A. Mazzeo, A. Prospero, C. Gaeta, M. P. Rosato

*“Determinazione del  $\beta$ -carotene in lattici di diversa origine”*

A. Fratianni, T. Di Criscio, G. Panfilì

*“Latte di asina e benessere: il futuro è già iniziato”*

E. Salimei, M. Succi, E. Sorrentino, L. Grazia, C. Maglieri, R. Coppola

*“Bevande fermentate da latte di bufala: caratteristiche sensoriali e microbiologiche durante il processo produttivo e la conservazione”*

T. Di Renzo, D. Gammariello, F. Capobianco, P. Tremonte, R. Coppola

*“Valutazione della shelf-life di impasti acidi conservati in differenti condizioni”*

A. Reale, S. Pacifico, F. Vergalito, C.A. Romano, G. Tavani, E. Sorrentino

*“Nuove tecniche di conservazione dei prodotti ortofruttilicoli: dalla preraffreddazione ad aria al sottovuoto”*

O. Martucci

*“Caratterizzazione dei lieviti isolati da tartufo”*

C. Chiavari, F. Coloretti, L. Grazia, V. Tini

*“Influenza dell'irraggiamento sull'aroma del tartufo Tuber mesentericum”*

P. Saggese, D. Luongo, I. Fiume, R. Coppola, A. Di Luccia

*“Effetto dell'irraggiamento sulla shelf life dei tartufi confezionati in atmosfera modificata”*

E. Torrieri, S. Cavella, F. Villani, P. Masi

*“Tartufo fresco e tartufo irradiato: indagini genotossiche”*

F. Nazzaro, F. Fratianni, R. Coppola, A. Di Luccia

*Indagine preliminare sulla qualità e sulla sicurezza del "torcinello”*

C. Altieri, MR. Corbo, M. Mastromatteo, B. Speranza, M. Sinigaglia

## Comitato Scientifico

- **Raffaele Coppola**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.A.M., Campobasso
- **Francesco Addeo**, Università degli Studi di Napoli Federico II, DSA, Portici (NA)
- **Marianna Adamo**, ENEA-UTS-Tecnologie Fisiche Avanzate, C.R.Casaccia, Roma
- **Giuseppe Comi**, Università degli Studi di Udine, DSA, Udine
- **Aldo Di Luccia**, Università degli Studi di Bari, DIPA, Bari
- **Domenico Garozzo**, CNR-ICTP, Catania
- **Luigi Grazia**, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, DIPROVAL
- **Antonio Malorni**, CNR-ISA, Avellino
- **Luisa Mannina**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.A.M., Campobasso
- **Paolo Masi**, Università degli Studi di Napoli Federico II, DSA, Portici (NA)
- **Luigi Monti**, CNR-IMOF, Portici (NA)
- **Filomena Nazzaro**, CNR - ISA, Avellino
- **Pietro Ragni**, CNR-IMC, Area della Ricerca ROMA 1
- **Rosa Siciliano**, CNR - ISA, Avellino
- **Elena Sorrentino**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.A.M., Campobasso
- **Antonello Tata**, ENEA-UTS-Tecnologie Fisiche Avanzate, C.R.Casaccia, Roma
- **Vincenzo Tini**, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, DIPROVAL
- **Francesco Villani**, Università degli Studi di Napoli Federico II, DSA, Portici (NA)

## Comitato organizzatore e segreteria del convegno

- **Ida Oriunno**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.A.M.
- **Federica Capobianco**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.A.M.
- **Michela Cristinzio**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.T.
- **Rosanna Godi**, CNR - DAST, Sez. Progetti Attivi di Amm. dello Stato, Roma
- **Roberta Tassi**, CNR - DAST, Sez. Progetti Attivi di Amm. dello Stato, Roma
- **Annalisa Bonfatti**, CNR - DAST, Sez. Progetti Attivi di Amm. dello Stato, Roma
- **Maria Di Camillo**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.A.M.
- **Tiziana Di Renzo**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.A.M.
- **Daniela Gammariello**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.A.M.
- **Maria Fiorella Mazzeo**, ISA-CNR, Avellino
- **Susanna Pacifico**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.A.M.
- **Anna Reale**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.A.M.
- **Patrizio Tremonte**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.A.M.
- **Franca Vergalito**, Università degli Studi del Molise, Di. S.T.A.A.M.

## Interverranno

**Giovanni Cannata**

(Magnifico Rettore dell'Università degli Studi del Molise)

**Ortensio Zecchino**

(Già Ministro Università e Ricerca Scientifica e Tecnologica)

**Domenico Gambacorta**

(Sindaco Ariano Irpino)

**Giuseppe Solimine**

(Presidente Comunità Montana Zona Ufita)

**Antonio Falessi**

(Coordinatore AGC Sviluppo Attività Settore Primario Giunta Regionale della Campania)

**Alfonso Tartaglia**

(STAPA CEPICA - Regione Campania - Avellino)

**Mario Ferrante**

(Presidente Ordine Dottori Agronomi e Forestali - Avellino)

**Nicola Di Iorio**

(Presidente Comunità Montana Terminio-Cervialto)

massegrafica-av



Hanno partecipato:



CONVEGNO  
16 - 19 Marzo 2005  
Hotel Incontro - Ariano Irpino (Av)

## “NUOVE TECNOLOGIE PER LA CONSERVAZIONE DI ALIMENTI ALTAMENTE DEPERIBILI”

### Presentazione

Requisito fondamentale degli alimenti altamente deperibili è la freschezza che ne garantisce qualità e sicurezza. Le caratteristiche della grande distribuzione, le esigenze di vita, la stagionalità di certe produzioni risultano, tuttavia, incompatibili con un approvvigionamento quotidiano. E' per tali ragioni che l'individuazione di nuove tecnologie atte ad aumentare i tempi di conservazione e garantire la sicurezza d'uso di questa categoria di prodotti costituisce argomento accattivante per i ricercatori e per gli operatori del settore. Un gruppo di ricercatori di varie parti d'Italia ha tentato un approccio alla risoluzione del problema della conservazione dei prodotti altamente deperibili considerando come casi-studio tartufi, prodotti ittici e carni fresche. Lo studio è stato possibile grazie al cofinanziamento da parte del MIUR del progetto “Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, salubrità e sicurezza”.

Un convegno, organizzato ad Ariano Irpino (Avellino) dal 16 al 19 Marzo 2005, sarà l'occasione per illustrare i risultati della ricerca ma anche per riunire coloro che, in varie parti d'Italia, stanno affrontando lo studio di tematiche relative alla conservazione degli alimenti. Certo che l'occasione risulterà “appetibile”, non solo al mondo della ricerca, ma anche a operatori del settore agro-alimentare, consumatori, politici, istituzioni e mezzi di informazione mi è gradito inoltrare il presente invito a quanti ritengano di intervenire per offrire esperienze e spunti per riflessioni.

Raffaele Coppola

coordinatore progetto PROFSICURI

### PROGRAMMA

#### Merccoledì 16 Marzo

- Ore 14.30 Registrazione dei partecipanti e affissione poster
- Ore 16.00 *Apertura convegno*  
Raffaele Coppola - Coordinatore progetto “PROFSICURI”  
*Sessione 1: Freschezza, tradizione e innovazione*  
“Pregi e difetti delle nuove tecnologie di conservazione”  
Francesco Addeo - DSA, Università degli Studi di Napoli Federico II  
*L'olio: “un antico conservante meritevole di adeguate tecniche di produzione e conservazione”*  
Maurizio Servili - DSA, Università degli Studi di Perugia

#### Giovedì 17 Marzo

- Ore 9.00 *Sessione 2: Conservazione e qualità degli alimenti*  
Chairman: Raimondo Cubadda  
“Freschi e sicuri sempre più a lungo”  
Salvatore Coppola - DSA, Università degli Studi di Napoli Federico II  
“Tecniche di conservazione di alimenti altamente deperibili”  
Paolo Masi - DSA, Università degli Studi di Napoli Federico II  
“NMR di alimenti complessi di origine vegetale”  
Annalaura Segre - Istituto di Metodologie Chimiche, CNR Roma  
“Lieviti specifici di alterazione e caso”  
Paolo Giudici - DIPROVAL, Università di Modena e Reggio Emilia  
“La spettrometria di massa per la qualità totale dei prodotti alimentari”  
Antonio Malorni - CNR-ISA, Avellino
- Ore 11.15 Coffee break
- Ore 11.30 *Sessione 2: Conservazione e qualità degli alimenti*  
Chairman: Francesca Clementi  
“Le linee di ricerca del Dipartimento Agro-alimentare del CNR”  
Alcide Bertani - Comitato Ordinatore Dip. Agro-alimentare CNR  
“Il Progetto Profsicuri”  
Raffaele Coppola - DISTAAM, Università degli Studi del Molise  
“I batteri quali causa di alterazione e rischio negli alimenti conservati”  
Giuseppe Comi - DISTAM, Università degli Studi di Udine  
“Identificazione rapida di batteri mediante Spettrometria di Massa MALDI TOF: dallo spettro del lipooligosaccaride all'individuazione di batteri gram-negativi”  
Domenico Carozzo - ICTP-CNR, Catania
- Ore 13.15 Pranzo
- Ore 15.00 *Sessione 2: Conservazione e qualità degli alimenti*  
Chairman: Paolo Giudici  
“Identificazione rapida di batteri mediante Spettrometria di Massa MALDI-TOF: strategie di molecular profiling”  
Rosa Siciliano - ISA-CNR, Avellino  
“Screening di pesticidi anticolinesterasici in cereali destinati alla produzione di paste fresche”  
Dario Compagnone - DISA, Università degli studi di Teramo  
“Biosensori ed immunosensori per il controllo degli alimenti”  
Danila Moscone - DISTC, Università di Roma Tor Vergata  
“Radiazioni ionizzanti ed alimenti freschi: un utile connubio”  
Pietro Ragni - CNR-IMC, Area della Ricerca ROMA 1
- Ore 16.30 Coffee break
- Ore 16.45 *Sessione 2: Conservazione e qualità degli alimenti*  
Chairman: Pietrino Deiana  
“Irraggiamento gamma, dosimetria e risanamento microbiologico”  
Marianna Adamo - UTS -Tecnol. Fis. Av. C.R. Casaccia, Roma  
“Metodi alternativi al bromuro di metile nella protezione delle derrate alimentari”  
Pasquale Trematerra - DISAVA, Università degli Studi del Molise  
“Bioconservazione con oli essenziali: effetti sulla sopravvivenza di Listeria monocytogenes”  
Antonello Paparella - DISA, Università degli Studi di Teramo

#### Sessione 3: La conservazione dei prodotti ittici

Chairman: Pier Giacomo Sarra

- “Shelf-life della spigola fresca confezionata in atmosfera protettiva”  
Elena Torrieri - DSA, Università degli Studi di Napoli Federico II  
“MAP e irraggiamento: nuove tecnologie di conservazione per prodotti ittici”  
Elena Sorrentino - DISTAAM, Università degli Studi del Molise  
“Influenza delle mild technologies sul profilo proteico di carne e pesce”  
Aldo Di Luccia - DSA, Università degli Studi di Bari

#### Venerdì 18 Marzo

- Ore 9.00 *Sessione 4: La conservazione del tartufo fresco*  
Chairman: Giovanna Suzzi  
“Il tartufo: dal bosco alla nostra tavola”  
Alessandra Zambonelli - Alma Mater Studiorum Università di Bologna  
“Caratterizzazione degli estratti di tartufo tramite risonanza magnetica nucleare”  
Luisa Mannina - DISTAAM, Università degli Studi del Molise  
“Sviluppo e applicazione di nuove tecnologie di conservazione per tartufi”  
Anna Reale - DISTAAM, Università degli Studi del Molise  
“Influenza dell'irraggiamento sulla componente proteica del tartufo”  
Filomena Nazzaro - ISA-CNR, Avellino  
“I caironi per il controllo della tignola della patata”  
Antonio De Cristofaro - DISAVA, Università degli Studi del Molise
- Ore 11.00 Coffee break
- Ore 11.45 *Sessione 5: La conservazione dei prodotti carnei freschi*  
Chairman: Salvatore Coppola  
“Ecologia microbica della carne fresca refrigerata”  
Francesco Villani - DSA, Università degli Studi di Napoli Federico II  
“Nuove tecnologie per la conservazione di prodotti carnei freschi”  
Patrizio Tremonte - DISTAAM, Università degli Studi del Molise  
“Microbiologia e tecnologia della salsiccia di pecora”  
Pietrino Deiana - DISAABA, Università degli Studi di Sassari
- Ore 13.00 Pranzo
- Ore 15.00 *Sessione 5: La conservazione dei prodotti carnei freschi*  
Chairman: Emanuele Marconi  
“La qualità della carne fresca durante la commercializzazione. Osservazioni sulla frazione lipidica”  
Maria Fiorenza Caboni - Alma Mater Studiorum Università di Bologna  
“Qualità microbiologica e sensoriale di salsicce fresche confezionate in atmosfera modificata”  
Elena Torrieri - DSA, Università degli Studi di Napoli Federico II  
“Caratterizzazione di lieviti isolati da salsicce fresche”  
Luigi Grazia - Alma Mater Studiorum Università di Bologna  
“Metodi molecolari per identificare i patogeni direttamente dagli alimenti”  
Giuseppe Comi - DISTAM, Università degli Studi di Udine
- Ore 16.30 Coffee break
- Ore 17.00 *Sessione Poster*

#### Sabato 19 Marzo

- Ore 9.00 *Sessione 6: Gli alimenti conservati: aspetti economici, salustici e giuridici*  
Chairman: Francesco Addeo  
“Nuovi metodi di conservazione: riflessi economici”  
Corrado Ievoli - DISTAAM, Università degli Studi del Molise  
“I piaceri della tavola: l'appetito vien mangiando”  
Luciano D'Agostino - Università degli Studi di Napoli Federico II  
“Valutazione della soddisfazione dei consumatori: quadro generale e aspetti operativi”  
Eugenio Pomarici - DEPA, Università degli Studi di Napoli Federico II  
“Normative dell'Unione Europea su nuove tecniche di conservazione degli alimenti”  
Clelia Losavio - IDAIC, Firenze
- Ore 11.00 Coffee break
- Ore 11.15 Tavola rotonda  
Chiusura convegno
- Poster**
- “Gli archebatteri alofili estremi: ruolo nella trasformazione di prodotti ittici sotto sale”  
G. Moschetti, A. Casaburi
- “Studio dell'influenza della temperatura nella conservazione delle preparazioni alimentari domestiche”  
A. Osimani, L. Aquilanti, F. Clementi
- “Valutazione qualitativa di prodotti estrusi a base di copra durante la conservazione”  
A. Fiore
- “Effetti di differenti condizioni luminose su alcuni indici di qualità di vegetali in foglia”  
A. De Rossi
- “Microbiologia e tecnologia della bottarga di muggine”  
N. Mangia
- “Rilevamento di Staphylococcus aureus in prodotti panati di pollo”  
O. Pepe
- “Evoluzione della frazione caseinica del latte bufalino congelato”  
G. Alviti, D. Negro, A. Trani, M. Faccia, R. Gagliani, A. Di Luccia, F. Addeo
- “Primi risultati di un approccio proteomico alle cagliate bovine estere”  
D. Negro, G. Alviti, A. Trani, M. Faccia, D. Bove, A. Di Luccia
- “Polimorfismo del DNA espresso per la valutazione di ceppi all'interno di una specie microbica”  
T. Lechiancole, D. Messina, G. Blaiotta, G. Salzano
- “Attività antiossidante di estratti di origine vegetale e loro impiego nella produzione di salumi”  
F. Fratianni, P. De Prisco, F. Nazzaro, A. Sada
- “Influenza dell'impiego di starter sulla lipolisi di un salame a breve stagionatura”  
G. Gambacorta, M. Mastromatteo, C. Lamacchia, M. A. Previtali, A. Schena, A. Di Luccia, E. La Notte
- “L'olio di oliva nella preparazione di alcune conserve di funghi”  
G. Gambacorta, M. A. Previtali, C. Lamacchia, B. la Gatta, M. Faccia, E. La Notte
- “Attitudini alla trasformazione in prodotti di IV gamma di cultivar di mele”  
C. Iannini, L. Stoduto, L. Cinquanta