

LA CONSERVAZIONE DI ALIMENTI

NUOVE TECNOLOGIE PER



ALTAMENTE DEPERIBILI

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 lipopolisaccaride 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 carni 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 carni 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 carni 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, salutistici 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

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)

"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

Hanno partecipato:



Università degli Studi di Napoli Federico II



Alma Mater Studiorum Università di Bologna



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI del MOLISE



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI di UDINE



UTS - Tecnologie Fisiche Avanzate, C.R. Casaccia, Roma



CNR-IMC Area della Ricerca ROMA 1 CNR-ISA, Avellino CNR-IMOF, Portici CNR-ICTP, Catania

Con il concorso di:



REGIONE CAMPANIA



Comune di Ariano Irpino (AV)



COMUNITÀ MONTANA Terminio Cervialto



Comunità Montana dell'Ufita Ariano Irpino



Ordine Dottori Agronomi e Forestali Avellino

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