

# Programma



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE

Campobasso 22-23 Maggio 2008  
Aula Centro Servizi Culturali I Edificio Polifunzionale  
Viale Manzoni Campobasso

## Giovedì 22 Maggio 2008

9.30-10.00 Registrazione dei partecipanti e affissione poster

### 10.00 *Indirizzi di saluto*

Giovanni Cannata Magnifico Rettore, Università degli Studi del Molise  
Emanuele Marconi Preside Facoltà di Agraria Università degli Studi del Molise  
Raffaele Coppola Direttore Dipartimento STAAM Università degli Studi del Molise  
Giancarlo Angelini, Direttore Istituto di Metodologie Chimiche, CNR, Roma

### *Apertura dei lavori*

Luisa Mannina (Comitato Scientifico Organizzatore, Università degli Studi del Molise)

10.30 – 13.00 **I Sessione**, Moderatore: Maurizio Delfini, Università di Roma La Sapienza

10.30 -11.15 **Presentazione dedicata ad Annalaura Segre**: Luisa Mannina, Università del Molise  
“La Risonanza Magnetica Nucleare e gli alimenti: il caso dell’olio di oliva ”

11.15 -11.35 Raffaele Sacchi, Università di Napoli: “NMR ad alto campo e qualità dell’olio extravergine”

11.35 - 11.55 Alessandro Piccolo, Università di Napoli: “Autenticazione diretta della purezza di un olio di oliva con spettroscopia NMR di diffusione ad alta potenza”

11.55 - 12.15 Laura Ruth Cagliani, CNR ISMAC Milano: “Studi NMR e chemiometrici di Parmigiano, Miele e Zafferano”

12.15 - 12.35 Francesco Capozzi, Università di Bologna: “Chemiometria e filtri 2D-NMR nell’analisi accoppiata *NON-IFENATA* HPLC-NMR di estratti di prodotti vegetali”

12.35 - 12.55 Roberto Consonni, CNR ISMAC Milano: “Aceti balsamici: qualità, tradizione e frode”

13.00 - 14.30 *Pranzo Buffet*

14.30 – 17.00 **II Sessione**, Moderatore, Maurizio Paci, Università di Roma Tor Vergata

14.30 -14.50 Anatoli P. Sobolev, CNR IMC Roma “ Studio della composizione dei fitonutrienti in pomodori GM e non GM tramite NMR ad alto campo”

15.50- 15.10 Francesco Savorani, Copenhagen University, “ Il pomodoro Ciliegia di Pachino I.G.P.: uno studio di autenticità tramite HR-NMR e chemiometria”

15.10 - 15.30 Paola Scano, Università di Cagliari: “Studio NMR delle modifiche del profilo lipidico delle ovaie di muggine (*Mugil cephalus*) dopo salagione ed essiccazione (bottarga)”

15.30 - 15.50 Maria Iorizzi, Università del Molise: “Nuovi metaboliti secondari nelle spezie: *Capsicum sp.* E *Foeniculum vulgare mill*”

15.50 - 16.10 Andrea Albertino, Università di Torino: “Origine naturale dell’acido ascorbico: validazione attraverso <sup>13</sup>C-NMR e IRMS”

16.10 -17.30 **III Sessione**, Moderatore, Stefano Mammi, Università di Padova

16.10 - 16.30 Cecilia Castro, Università di Roma La Sapienza: “Applicazioni dell’ analisi multivariata a dati NMR di semi di mais”

16.30 - 16.50 Emanuela Amato, Università di Catania: “La spettroscopia NMR ad alto campo nello studio della composizione lipidica delle farine di grano duro

16.50 - 17.10 Paci Maurizio, Università di Roma Tor Vergata: “Un metodo NMR diretto per la determinazione dei CLA c9-t11 in latte e derivati”

17.10 - 17.30 Maurizio Delfini, Università di Roma La Sapienza: “ NMR di mozzarelle di Bufala Campana: studio ad alta e bassa risoluzione

17.30 – 19.00 **IV Sessione Poster**

20.00 *Cena all’Hotel Eden*

## **Venerdì 22 Maggio 2008**

9.00 – 11.05 **V Sessione**, Moderatore: Massimiliano Valentini, CRA Roma

9.00 - 9.45 **Presentazione:** Ana M. Gil, University of Aveiro “Metabonomics in Food Science: where to now?”

9.45 - 10.05 Pellegrino Conte, Università di Palermo: “Uso della spettroscopia di Risonanza Magnetica Nucleare <sup>1</sup>H-HRMAS e della Gas cromatografia per la differenziazione di solanacee affini a melanzana (*S. melongena* L.)”

10.05 - 10.25 Fabio Ziarelli, CNRS Francese : “Studio di alimenti italiani mediante la HRMAS-NMR in Francia (Etude D’ Aliments Italiens par la RMN-HRMAS en France)”

10.25 - 10.45 Matteo Perini, Istituto Agrario di San Michele all'Adige : “SNIF NMR per determinare l'autenticità del vino”

10.45 - 11.05 Noemi Proietti, CNR IMC Roma: “Valutazione dello stato di maturazione dei Kiwi con NMR unilaterale portatile”

11.05 - 11.20 *Coffe break*

11.20 – 13.05 **VI Sessione**, Moderatore: Donatella Capitani, CNR IMC, Roma

11.20 - 12.05 **Presentazione:** Ambrosone Luigi, Università del Molise: “Diffusiometria NMR per la caratterizzazione di emulsioni alimentari”

12.05 - 12.25 Carlo Zancanaro, Università di Verona: “Tomografia a Risonanza Magnetica e spettroscopia protonica nella caratterizzazione di alimenti”

12.25 - 12.45 Massimiliano Valentini, CRA Roma: “Nuove applicazioni della Risonanza Magnetica per immagini nel campo agro-alimentare”

12.40- 13.05 Monica Mosca, Università del Molise: “Caratterizzazione con tecniche NMR di formulazioni biocompatibili da usare come modelli per lo studio di attività di antiossidanti”

**Fine lavori**