



## Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti

Verranno illustrati numerosi esempi di applicazioni, alcune altamente innovative e originali, su oli di oliva, pomodori, lattuga, vino, zafferano, tartufi e mozzarella.

Sarà quindi l'occasione per portare a confronto i risultati ottenuti nel settore agroalimentare, in un paese come l'Italia che degli alimenti e della qualità della nutrizione fa l'elemento centrale della propria strategia di difesa e valorizzazione dei propri prodotti e di esportazione nei mercati internazionali.

Il workshop si rivolge quindi non solo a esperti della tecnica (NMR), ma anche ad esperti del settore agroalimentare, a studenti, ad aziende e a produttori. L'incontro sarà dedicato alla Prof. Annalaura Segre che, componente del comitato scientifico, ne aveva voluto fortemente la realizzazione.

La Prof. Annalaura Segre è stata una scienziata riconosciuta internazionalmente per i suoi studi innovativi effettuati utilizzando la Risonanza Magnetica Nucleare contribuendo, in modo rilevante, alla conoscenza dei meccanismi fisici, di interazioni chimiche e di specifiche analisi non invasive di beni culturali.

I lavori si apriranno con gli indirizzi augurali e di benvenuto del Magnifico Rettore dell'Università degli studi del Molise, Prof. Giovanni Cannata.