



## **La Risonanza magnetica applicata agli alimenti, convegno dell'Università del Molise alla presenza del Rettore Cannata**

Giovedì 22 a partire dalle ore 9.30 e venerdì 23 Maggio 2008, cornice l'Aula Centro Servizi Culturali del I Edificio Polifunzionale in Viale Manzoni a Campobasso si svolgerà un Workshop sulle Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti. Una due giorni che ha lo scopo di dimostrare la potenzialità della tecnica di Risonanza Magnetica Nucleare (NMR) nello studio degli alimenti. Infatti 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.