



7° Convegno AISTEC

Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza

3-5 ottobre 2007

Aula Magna, Università degli Studi del Molise - Campobasso

Programma

Mercoledì 3 ottobre 2007

- 13:30-14:30 Registrazione dei partecipanti e affissione poster
- 14:30-15:00 *Indirizzi di saluto:*
Giovanni Cannata (Magnifico Rettore Università degli Studi del Molise)
Raimondo Cubadda (Presidente AISTEC)
Roland Ernest Poms (ICC Secretary General)
- 15:00-15:20 *Relazione di apertura:*
Ricerca Industriale ed enti di ricerca: un esempio di collaborazione
R. Cubadda, M. Molino, M.C. Trivisonno
- I Sessione** *Aspetti agronomici, genetici e di miglioramento genetico*
Moderatori: A. Blanco, M. Palumbo
- Relazioni**
- 15:20-15:40 *L'analisi Array della risposta a siccità in frumento tenero e frumento duro durante la fase di riempimento della cariosside*
A. Aprile, A.M. Stanca, A.M. Mastrangelo, E. Roncaglia, I.L. Fantoni, F. Ferrari, L. De Bellis, L. Turchi, G. Giuliano, G. Galiba, L. Cattivelli
- 15:40-16:00 *Sviluppo e impiego di mutator grids per analisi funzionale di geni afferenti tolleranza a carenze idriche*
M. Motto, H. Hartings, M. Lauria, R. Pirona, N. Lazzaroni, V. Rossi, M. Sturaro
- 16:00-16:20 *Sviluppo di una mappa molecolare-funzionale di frumento duro*
A. Gadaleta, R. Simeone, G. Mangini, A. Giancaspro, S. Giove, S. Zacheo, A. Signorile, V. De Santis, A. Blanco
- 16:20-16:40 *Caratterizzazione e valorizzazione delle risorse genetiche del mais*
R. Redaelli, N. Berardo
- 16:40-17:00 *Variabilità del contenuto in fitati e microelementi in una collezione di frumento duro (Triticum durum Desf.)*
D.B.M. Ficco, C. Riefolo, G. Nicastro, V. De Simone, L. Cattivelli, P. De Vita

- 17:00-17:20 *Marcatore funzionali per la qualità del riso*
C. Lanzaova, G. Tacconi, G.P. Valè, S. Cavigliolo, D. Greppi, E. Lupotto
- 17:20-17:40 *Genetica e biochimica della durezza della cariosside in grano ed avena*
L. Gazza, M. Corbellini, S. Conti, F. Taddei, G. Bruni, R. Redaelli, N. Pogna
- 17:40-18:00 *Miglioramento dell'attitudine panificatoria del frumento duro mediante incroci con Triticum aestivum e genotipi atipici*
A. Spina, M. Cambrea, S. Licciardello, F. Sciacca, M. Palumbo
- 18:00-18:20 *Indagine sulla qualità sementiera del frumento duro siciliano nel triennio 2003-2005*
C. Miceli, V. Campanella, D. Cartabellotta, B. Messina, E. Monastero, G. Russo, N. Virzì, M. Palumbo
- 20:30 Cena sociale presso l'Hotel Eden, Campobasso
- Conferimento del **“Premio di Laurea Chiriotti Editori”** per le due migliori tesi di laurea nel settore della scienza e tecnologia dei cereali

Giovedì 4 ottobre 2007

II Sessione

Aspetti tecnologici, qualitativi e di conservazione

Moderatori: M.G. D'Egidio, M.A. Pagani

Relazioni

- 9:00-9:20 *Fruttani in frumento duro: un'opportunità per alimenti funzionali*
M.G. D'Egidio, M.A. Pagani, M.C. Casiraghi, E. Canzi, C. Cecchini
- 9:20-9:40 *Arricchimento in β -glucani di farine d'orzo per lo sviluppo di cibi funzionali*
B. Ferrari, F. Finocchiaro, A. Gianinetti, A.M. Stanca
- 9:40-10:00 *Indagine preliminare sul contenuto di composti bioattivi nella cariosside integrale di mais e sue frazioni da processi tecnologici*
S. Locatelli, B. Enrico, P. Valoti, N. Berardo
- 10:00-10:20 *Valutazione delle caratteristiche qualitative di varietà italiane di riso tradizionale e aromatico*
M. Lucisano, M.A. Pagani, M. Mariotti, E. Lupotto, G. Bottega
- 10:20-10:40 Un contributo alla comprensione della formazione del glutine: effetto delle condizioni di processo sulle proprietà reologiche e strutturali
D. Peressini, *A.J. van der Goot*, *A. Sensidoni*

- 10:40-11:00 *Valutazione di parametri chimici, fisici, strutturali e sensoriali in un pane tradizionale (Filone di San Marino)*
F. Balestra, L. Battistini, G.G. Pinnavaia
- 11:00-11:20 Coffee break
- 11:20-11:40 *Effetti dell'aggiunta di alimenti arricchiti in beta-glucani alla dieta ipolipidemizzante dei pazienti con ipercolesterolemia di grado moderato*
C. Montagnese, M.Gentile, M. Naccarato, P. Pauciullo, P. Rubba, L. Scalfi
- 11:40-12:00 *La difesa antiparassitaria di merci, derrate e industrie*
P. Trematerra
- 12:00-13:30 **Discussione poster**
Moderatori: M. Carcea, M. Pisante
- 13:30-15:00 Buffet
- 15:00-17:30 **Tavola Rotonda: Usi non alimentari dei cereali: aspetti tecnici, economici e legislativi**
Moderatori: A. Bozzini, R. Cubadda
- Relatori:**
- | | |
|--------------------|---|
| Remigio Berruto | (Università degli Studi di Torino) |
| Stefano Bisoffi | (CRA, Roma) |
| Francesco Bruno | (Università degli Studi del Molise, Campobasso) |
| Angelo Frascarelli | (Università degli Studi di Perugia) |
| Marco Molino | (PST Moliseinnovazione, Campobasso) |
| Mario Motto | (CRA- ISC, Bergamo) |
| Vito Pignatelli | (ENEA Casaccia, Roma) |
| Marco Versari | (Novamont S.p.A., Novara) |
- 17:30 Assemblea dei Soci AISTEC
- 19:30 Visita al sito archeologico di Altilia (Sepino, CB) e buffet

Venerdì 5 ottobre 2007

III Sessione

Aspetti analitici, igienico-sanitari, microbiologici e sensoriali
Moderatori: R. Acquistucci, R. Coppola

Relazioni

- 9:00-9:20 *Applicazione di tecniche calorimetriche e spettroscopiche allo studio del fenomeno di gelatinizzazione di amidi di riso*
R. Acquistucci, V. Turfani, M. Ritota, F. Marini

- 9:20-9:40 *Batteri lattici autoctoni di grano e farine e loro ruolo nell'impasto acido*
A. Corsetti, S. Valmorri, M. Mastrangelo, L. Settanni, G. Suzzi, M. Pisante
- 9:40-10:00 *Messa a punto di metodica HPLC per la determinazione dei lignani in matrice cerealicola*
A. Durazzo, G. Maiani, E. Azzini, M.S. Foddai, E. Venneria, M. Carcea
- 10:00-10:20 *Nuove prospettive di impiego dei sistemi immunoenzimatici nel settore agroalimentare in risposta alle Direttive europee*
M. Ermolli, A. Mazzeo
- 10:20-10:40 *La risonanza magnetica nucleare nello studio delle farine*
L. Mannina, A.P. Sobolev, M.E. Amato, R. Lamanna, D. Capitani, A. Segre
- 10:40-11:00 *Misure di estensione biassiale per la caratterizzazione reologica di farine*
M. Migliori, D. Gabriele, N. Baldino, B. de Cindio, C.M. Pollini
- 11:20-11:40 *Una nuova procedura per misurare la capacità antiossidante dei cereali senza alcuna estrazione del campione*
V. Fogliano, A. Serpen, N. Pellegrini
- 11:40-12:00 *Analisi delle frazioni proteiche minori in Triticeae: potenzialità dell'elettroforesi capillare*
A.R. Piergiovanni
- 12:00-12:20 *L'analisi d'immagine, efficace strumento per la quantificazione in tempo reale di semi vitrei, bianconati e striminziti in frumento duro*
G. Venora, O. Grillo, R. Saccone
- 12:20-13:30 **Discussione poster**
Moderatori: G. Panfilì, E. Sorrentino
- 13:30-14:30 Buffet
- 14:30-15:30 Visita al Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione