



## La risonanza magnetica 'applicata' allo studio di olio, pomodori e tartufi

*Originale workshop di scienza degli alimenti all'Università*

OLIO, pomodori, lattuga, vino, zafferano, tartufi e mozzarella *studiati* con la risonanza magnetica nucleare. Oggi e domani si svolgerà un workshop all'Università sulle «Applicazioni della risonanza magnetica nella scienza degli alimenti», una due giorni che ha lo scopo di dimostrare la potenzialità della tecnica di risonanza nello studio degli alimenti.

Sarà l'occasione per portare a confronto i risultati ottenuti nel settore agroalimentare e saranno coinvolti non solo gli esperti della risonanza ma anche rappresentanti di aziende, produttori e studenti. L'incontro si terrà nel centro servizi culturali di via Manzoni e sarà dedicato a Annalaura Segre, una scienziata riconosciuta internazionalmente per gli studi innovativi effettuati utilizzando la risonanza magnetica nucleare contribuendo in modo rilevante alla conoscenza dei meccanismi fisici e di interazioni chimiche.

