



All'Università una due giorni sulle applicazioni della Nmr nella scienza degli alimenti

Importante seminario oggi e domani presso l'aula centro servizi culturali del primo edificio polifunzionale dell'ateneo molisano. Infatti a partire dalle ore 09:30 di entrambi i giorni presso la struttura universitaria sita in via A. Manzoni nel capoluogo di regione si svolge un laboratorio di studio sulle applicazioni della risonanza magnetica nucleare nella scienza degli alimenti, con l'apertura dei lavori prevista per oggi alla quale darà il suo indirizzo di saluto e benvenuto il magnifico Rettore dell'Università degli studi del Molise professore Giovanni Cannata. Due di che hanno lo scopo di dimostrare la potenzialità della tecnica di risonanza magnetica nucleare (Nmr) nello studio degli alimenti. Infatti durante il gruppo di lavoro verranno illustrati numerosi esempi di applicazioni tra le quali spiccano quelle altamente innovative e originali che si effettuano su oli di oliva, pomodori e lattuga, vino e zafferano, tartufi e mozzarella. Un'occasione per portare a confronto i risultati ottenuti nel settore agroalimentare, in una

nazione come l'Italia che degli alimenti e della qualità della nutrizione ne fa l'elemento centrale della propria strategia di difesa per poi caratterizzarne sia la valorizzazione che l'esportazione nei mercati internazionali. Il gruppo di studio si rivolge innanzitutto a esperti della tecnica della risonanza magnetica nucleare, ma anche alle persone competenti operanti nel settore agroalimentare, alle aziende e ai produttori, senza ovviamente tralasciare gli studenti. La due giorni sarà dedicata alla professoressa Annalaura Segre, componente del comitato scientifico, la quale ne aveva voluto fortemente la realizzazione. Scienziata nota a livello internazionale è venuta a mancare recentemente dopo aver svolto approfonditi studi innovativi utilizzando la risonanza magnetica nucleare. Così facendo ha contribuito, in modo rilevante, alla conoscenza dei meccanismi fisici e d'interazioni chimiche non invasive di beni culturali. In ricordo della luminare ma con l'obiettivo di dimostrare l'importanza della Nmr nel settore alimentare. **G.D.**