

# 15 Ottobre 2021

Università degli Studi della Basilicata - Scuola SAFE

Aula Magna - Polo Francioso

Via Nazario Sauro 85, 85100 - Potenza



**Live streaming webinar:**

<https://stream.meet.google.com/stream/970ef6e4-6788-4dfd-afc7-177d139fef4b>



Progetto di ricerca presentato ai sensi del D.M. n. 27443 del 25/09/2018 e finanziato nell'ambito del fondo per gli investimenti nel settore lattiero-caseario

[www.milkbioactincaps.com](http://www.milkbioactincaps.com)

## Convegno finale: Progetto MILKBIOACTINCAPS

Utilizzo di microincapsulati di composti bioattivi da scarti dell'industria alimentare come integratori di mangimi per il miglioramento dell'attitudine fermentativa e della valenza nutraceutica del latte



### PROGRAMMA

9.00	Registrazione
9.30	Saluti
	<b>Giovanni Carlo Di Renzo</b> <i>Direttore della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), Università degli Studi della Basilicata (UNIBAS)</i>
	<b>Gualtiero Bittini</b> <i>Dirigente MIPAAFT</i>
	<b>Rocco Bochicchio</b> <i>Azienda Agricola Bochicchio Rocco, Filiano - Potenza</i>
	<b>Donato Del Corso</b> <i>Dirigente Generale Dipartimento Politiche Agricole e Forestali - Regione Basilicata</i>
	<b>Francesco Fanelli</b> <i>Assessore alle Politiche Agricole e Forestali - Regione Basilicata</i>
9.45	<b>Progetto MILKBIOACTINCAPS: overview delle attività svolte</b> <b>Fernanda Galgano</b> <i>Coordinatrice scientifica del Progetto - Scuola SAFE, UNIBAS</i>
10.05	<b>Le macchine per il riutilizzo dei sottoprodotti agroalimentari nel progetto MILKBIOACTINCAPS: valutazione tecnica e risultati sperimentali</b> <b>Giovanni Carlo Di Renzo, Giuseppe Altieri, Francesco Genovese, Attilio Matera, Giuseppe Genovese, Luciano Scarano</b> <i>Scuola SAFE, UNIBAS</i>
10.35	<b>Caratterizzazione e microincapsulazione di composti polifenolici estratti dal tegumento di lenticchie decorticate</b> <b>Fernanda Galgano, Nicola Condelli, Roberta Tolve, Teresa Scarpa, Marisa Carmela Caruso</b> <i>Scuola SAFE, UNIBAS</i>
11.05	Coffee break
11.20	<b>I tannini nell'alimentazione della vacca da latte</b> <b>Paolo Polidori - UNICAM</b> <b>Rosanna Paolino, Salvatore Claps, Lucia Sepe - CREA Zootecnia e Acquacoltura, Bella Muro</b>
11.50	<b>Effetto della dieta sul microbiota del liquido ruminale</b> <b>Teresa Zotta, Eugenio Parente, Emanuela Lavanga, Marilisa Giavalisco, Annamaria Ricciardi</b>
12.20	<b>Il latte biofortificato con tannini microincapsulati: La qualità nutrizionale e aromatica</b> <b>Lucia Sepe, Attilio Matera, Giulia Francesca Cifuni, Maria Antonietta di Napoli, Giuseppe Morone</b> <i>CREA Zootecnia e Acquacoltura, Bella Muro</i>
12.50	<b>La qualità "funzionale"</b> <b>Silvia Vincenzetti, Giuseppe Santini - UNICAM</b> <b>Nicola Condelli - Scuola SAFE, UNIBAS</b>
13.30	Lunch
14.30	<b>Attitudine alla fermentazione di lattici biofortificati con tannini microincapsulati</b> <b>Teresa Zotta, Eugenio Parente, Emanuela Lavanga, Marilisa Giavalisco, Annamaria Ricciardi</b> <i>Scuola SAFE, UNIBAS</i>
15.00	<b>I formaggi biofortificati con tannini microincapsulati</b> <b>Il profilo in acidi grassi e la qualità aromatica</b> <b>Lucia Sepe, Attilio Matera, Giulia F. Cifuni, M. Antonietta di Napoli, Giuseppe Morone</b> <i>CREA Zootecnia e Acquacoltura, Bella Muro</i>
15.40	<b>La qualità nutrizionale e "funzionale"</b> <b>Silvia Vincenzetti, Giuseppe Santini - UNICAM</b> <b>Nicola Condelli - Scuola SAFE, UNIBAS</b>
16.10	<b>La risposta del consumatore e il profilo sensoriale</b> <b>Nicola Condelli - Scuola SAFE, UNIBAS</b> <b>Lucia Sepe - CREA Zootecnia e Acquacoltura, Bella Muro</b>
16.45	Discussione
17.00	Conclusioni



**SAFE**  
Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali



Spin-off dell'Università degli Studi della Basilicata



ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo