



SOCIETA' ITALIANA DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Convegno della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari

I 20 ANNI DI SISTAL INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA'

31 gennaio 2023 Ore 10:30 – In presenza

Università di Milano, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente

Via Mangiagalli, 25 - Milano

10:30 Saluti ed Introduzione

- Comunicazioni del Presidente
- 20 Anni di attività dell'Associazione

11:00 Assemblea dei soci *

- Proposta e ratifica nuovi soci
- Modifica dello Statuto: illustrazione e approvazione

*L'iscrizione alla Società, entro e non oltre il 25 gennaio, consentirà la partecipazione all'Assemblea con diritto di voto. Coloro che non possono essere presenti, se in regola con l'iscrizione, possono dare delega a soci partecipanti.

13.00 Light lunch

14:00 Evento Formazione giovani: TECNOLOGIE ALIMENTARI INNOVATIVE E SOSTENIBILI

14.00 - Pietro Rocculi (UNIBO): Tecnologie emergenti come scelta strategica per un'industria alimentare innovativa e sostenibile.

14.30 - Applicazioni di tecnologie innovative e sostenibili: esperienze e casi studio. Interventi di giovani ricercatori AGR15

- o Maria Paciulli (UNIPR): *Applicazione delle alte pressioni idrostatiche su matrici vegetali: effetto sulle proprietà microstrutturali.*
- o Marco Faieta (UNITE): *Alte pressioni idrostatiche e ficocianina: studio degli effetti del processo per il miglioramento della stabilità molecolare.*

SISTAL

SOCIETA' ITALIANA DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente
Università degli Studi di Milano

Tel.: +39 02 50319184; e- mail: ernestina.casiraghi@unimi.it

SOCIETÀ **I**TALIANA DI **S**CIENZE E **T**ECNOLOGIE **A**LIMENTARI

- Roberta Foligni (UNIVPM): *Applicazioni delle tecnologie a plasma freddo per produzioni alimentari sicure e sostenibili.*
- Jessica Genovese (UNIBO): *La trasformazione dei prodotti alimentari di origine vegetale: l'impatto dei campi elettrici pulsati (PEF) sui trasferimenti di massa e calore.*
- Alessandra Gasparini (UNIBZ): *Recupero e valorizzazione di sottoprodotti alimentari: estrazione di olio essenziale dai semi di mela.*
- Rossella Caporizzi (UNIFG): *3D food printing: una nuova opportunità per la produzione di alimenti sani e personalizzati.*
- Francesca Malvano (UNISA): *Applicazione di coating edibili attivi a prodotti carnei e frutta IV gamma.*

16.30 Conclusioni

La partecipazione all' **Evento Formazione giovani: TECNOLOGIE ALIMENTARI INNOVATIVE E SOSTENIBILI** è gratuita e aperta a tutti, ma è necessario iscriversi inviando una email di registrazione, allegando il form di iscrizione, a info@sistal.org entro il 15 gennaio 2023.

La partecipazione all'Assemblea è riservata ai soci regolarmente iscritti per il 2023.