

SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Gli alimenti del futuro

9-10 giugno 2025

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNADIPARTIMENTO
DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI

Lunedì 9 giugno 2025

12:00 – 14:00 - Registrazione delle e dei partecipanti

14:00 – 14:20 - Saluti di benvenuto

Aula: Auditorium

Prof. Giorgio Bellettini, *Dipartimento di Scienze Economiche (UNIBO)*, *Prorettore per il Personale*

Prof. Andrea Versari, *Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (UNIBO)*, *Vice-Direttore DISTAL*

Prof. Dino Mastrocola, *Dipartimento di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali (UNITE)*, *Presidente SISTA*

Prof.ssa Tullia Gallina Toschi, *Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (UNIBO)*, *Referente del Comitato Organizzatore del Convegno SISTA 2025 – Gli alimenti del futuro*

14:20 – 14:40 - Keynote 1: Prof.ssa Nadia Mulinacci - Qualità e genuinità degli alimenti: quali strumenti chimico analitici al servizio del consumatore

Professoressa Ordinaria di Chimica degli alimenti (CHEM-07/B), Dipartimento NEUROFARBA (Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino), Università degli Studi di Firenze

14:45 -16:30 - SESSIONE 1 - Di qualità, genuini e buoni: il controllo e il desiderio

Chair: Prof.ssa Tullia Gallina Toschi (UNIBO), Co-chair: Prof.ssa Alessandra Del Caro (UNISS)

Aula: Auditorium

14:45 – 14:55 - **S1_O01 Il ruolo dell'essenzialismo alimentare nella percezione del consumatore di alimenti ultra-processati** - Monica Laureati, Università degli Studi di Milano

14:55-15:05 - **S1_O02 Uovo Circolare: attitudine dei consumatori e percezione sensoriale di uova da galline alimentate con larve di mosca soldato (H.illucens) a loro volta alimentate con sottoprodotti agroindustriali** - Nazarena Cela, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

15:05- 15:15 - **S1_O03 Il ruolo delle emozioni nella co-creazione di prodotti alimentari sostenibili e personalizzati** - Lapo Pierguidi, Università degli Studi di Firenze

15:15 – 15:25 - **S1_O04 Approccio psicologico-sensoriale al gradimento dei prodotti alimentari per anziani: Progetto AURA** - Fosca Vezzulli, Università Cattolica del Sacro Cuore

15:25 – 15:35 – Q&A

15:35 -15:45 - **S1_O05 Promozione di un'alimentazione sana e sostenibile nelle mense scolastiche: validazione e selezione di piatti co-creati a base di legumi attraverso responsi edonici ed emozionali** - Sofia Trentanove, Università degli Studi di Firenze

15:45 – 15:55 - **S1_O06 Identifying the acceptability limit for predicting primary shelf-life by integrating sensory and analytical data: the case of packaged almonds** - Marika Valentino, Università degli Studi di Udine

15:55 – 16:05 - **S1_O07 Alimenti plant-based e nuove sfide: come i consumatori del domani percepiscono gli analoghi vegetali?** - Camilla Cattaneo, Università degli Studi di Milano

16:05 – 16:15 - **S1_O08 Riutilizzo di latte UHT prossimo alla scadenza e okara di mandorle per la produzione di formaggio fresco** - Claudia Antonino, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

16:15 – 16:25 - Q&A

14:45 -16:30 - SESSIONE 2 - Sicuri, sani e inediti: gli alimenti e gli ingredienti del futuro

Chair: Prof.ssa Maria Teresa Rodriguez Estrada (UNIBO), Co-chair: Dott. Andrea Bassani (UNICATT)

Aula: Saletta Seminari

14:45 – 14:55 – **S2_O01 Relazione tra le proprietà reologiche di proteine vegetali e caratteristiche di alimenti plant-based** - Andrea Bresciani, Università degli Studi di Milano

14:55-15:05 – **S2_O02 Le ghiande nel piatto: dalla tradizione all'innovazione** - Francesca Vurro, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

15:05- 15:15 – **S2_O03 Sviluppo e caratterizzazione di gel a base di glicomacropptide per la nutrizione personalizzata di pazienti affetti da PKU** - Giovanni Luca Russo, Università degli Studi di Napoli “Federico II”

15:15 – 15:25 – **S2_O04 Cereal-pulse based beverages: novel functional alternatives to dairy yoghurt** - Chiara Viretto, Free University of Bozen-Bolzano

15:25 – 15:35 – Q&A

15:35 -15:45 – **S2_O05 Sviluppo di prodotti da forno funzionali: arricchimento dei taralli tradizionali pugliesi con Pleurotus eryngii ed effetti sulle attività antiossidante e antinfiammatoria** - Giusy Rita Caponio, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

15:45 – 15:55 – **S2_O06 Effetto della combinazione processo-carrier sulle proprietà tecno-funzionali e salutistiche di microincapsulati di estratto di luppolo** - Simona Tatasciore, Università degli Studi di Teramo

15:55 – 16:05 – **S2_O07 Effetto degli idrolizzati di proteine del siero sul microbiota intestinale: prospettive per nuovi ingredienti funzionali** - Giulia Di Filippo, Università degli Studi di Udine

16:05 – 16:15 – **S2_O08 Recovery of olive stone by-products in the development of fiber-enriched spreadable cheese** - Niccolò Renoldi, Università degli Studi di Udine

16:15 – 16:25 – Q&A

16:30 – 17:00 - Coffee break e poster session

17:00 – 18:00 – SESSIONE 1 - Di qualità, genuini e buoni: il controllo e il desiderio

Chair: Prof.ssa Alessandra Bendini (UNIBO), Co-chair: Dott.ssa Camilla Cattaneo (UNIMI)

Aula: Auditorium

17:00-17:10 - **S1_O09 Studio inter-laboratorio sull'applicazione della tecnica HS-GC-IMS come metodo di screening a supporto della valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva** - Enrico Casadei, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

17:10 – 17:20 - **S1_O10 Routes for structural improvement of meat analogues: the effect of vegetable oils in extrusion and implications for lipid oxidation** - Davide De Angelis, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

17:20 – 17:30 - **S1_O11 Screening qualitativo di pappa reale di diversa origine e provenienza attraverso l'impiego di tecniche rapide e non distruttive** - Cesare Ravagli, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

17:30 – 17:40 - **S1_O12 Strategie multi-analitiche per lo studio della shelf-life di una brioche vegana** - Graziana Difonzo, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

17:40 – 17:50 - **S1_O13 Garantire l'autenticità e la qualità della mozzarella: un approccio strumentale al servizio della trasparenza verso il consumatore** - Giuseppe Natrella, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

17:50 – 18:00 – Q&A

17:00 – 18:00 – SESSIONE 2 - Sicuri, sani e inediti: gli alimenti e gli ingredienti del futuro

Chair: Dott.ssa Federica Pasini (UNIBO), Co-chair: Prof.ssa Emma Chiavaro (UNIPR)

Aula: Saletta Seminari

17:00-17:10 – **S2_O09 Caratterizzazione delle piante spontanee edibili (WEPs) e loro utilizzo per la realizzazione di alimenti funzionali** - Alessandra Fratianni, Università degli Studi del Molise

17:10 – 17:20- **S2_O10 Semola semi-integrale e frazionati proteici di lenticchia gialla: un approccio sinergico per la formulazione di panini ad alto contenuto proteico** - Marica Troilo, Università degli studi di Bari Aldo Moro

17:20 – 17:30 – **S2_O11 Valorizzazione di farina integrale di miglio perla (Pennisetum glaucum L.) in panificazione: Un focus sull'effetto di macinazione e fermentazione** - Ottavia Parenti, Università degli Studi di Parma

17:30 – 17:40 – **S2_O12 Advanced characterization of nanostructures intended as novel food: the case study of nanoliposomes** - Sofia Melchior, Università telematica San Raffaele

17:40 – 17:50 – **S2_O13 Antiossidanti naturali come strategia per ritardare la termo-ossidazione dell'olio di girasole** - Pamela Laera, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

17:50 – 18:00 – Q&A

Martedì 10 giugno 2025

9:00 – 9:20 - Keynote 2: Prof. Michele Antonio Fino - Nuovi alimenti per l'alleanza necessaria tra tecnologia e diritto

Professore Ordinario di Diritto Romano e Fondamenti del Diritto Europeo (GIUR-15/A), Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Aula: Auditorium

9:20 – 11:00 – SESSIONE 2 - Sicuri, sani e inediti: gli alimenti e gli ingredienti del futuro

Chair: Prof.ssa Maria Fiorenza Caboni (UNIBO), Co-chair: Prof.ssa Paola Tedeschi (UNIFE)

Aula: Auditorium

9:25 – 9:35 – **S2_O14 Pasta del futuro: impatto nutrizionale e sulle prestazioni culinarie dell'integrazione con farina di grillo** - Dario Mercatante, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

9:35 – 9:45 – **S2_O15 Co-creazione e Dieta Mediterranea per il futuro del food service oncologico: innovazione per pasti più sani e accettati** - Angelica Lippi, Università degli Studi di Firenze

9:45 – 9:55 – **S2_O16 Ottimizzazione e applicazione di gel a base di inulina con diverso grado di polimerizzazione come sostituti del grasso nella formulazione di hamburger low-fat** - Michela Pia Totaro, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

9:55 – 10:05 – **S2_O17 Valorizzazione della farina e del sottoprodotto di lavorazione delle lenticchie verdi di Altamura mediante lo sviluppo di un cono gelato** - Federica Cirrincione, Università degli Studi di Napoli Federico II

10:05 – 10:15 – Q&A

10:15 – 10:25 – **S2_O18 La fibra di agrumi e le emulsioni network: sinergie con pectine a basso metossile e pectine amidate per formulazioni alimentari avanzate** - Marco Panzanini, Università Cattolica del Sacro Cuore

10:25 – 10:35 – **S2_O19 Studio delle proprietà fisico-chimiche, reologiche e sensoriali di uno yogurt ovino addizionato con patè di olive** - Roberto Cabizza, Università degli Studi di Sassari

10:35 – 10:45 – **S2_O20 Valutazione della shelf-life di pasta fresca addizionata con estratto di sansa in forma libera e microincapsulata** - Mariana Miccolis, Università degli studi di Bari Aldo Moro

10:45 – 10:55 – Q&A

9:20 – 11:00 – SESSIONE 3 - Tecnologie emergenti di trasformazione e confezionamento

Chair: Prof. Marco Dalla Rosa (UNIBO), Co-chair: Dott. Marco Faieta (UNITE)

Aula: Saletta Seminari

9:25 – 9:35 – **S3_O01 “Yes, but”: il paradosso dei packaging in bioplastica tra accettabilità dei consumatori e corretto smaltimento** - Danny Clicerì, Università di Trento

9:35 – 9:45 - **S3_O02 Ottimizzazione del rivestimento in cellulosa micro e nano-fibrillata per migliorare le prestazioni di packaging in cartoncino per applicazioni alimentari** - Andrea Feroce, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

9:45 – 9:55 - **S3_O03 Progettazione e sviluppo di packaging antimicrobici per la riduzione degli sprechi e il miglioramento della sicurezza alimentare** - Carola Nicosia, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

9:55 – 10:05 – Q&A

10:05 – 10:15 - **S3_O04 Sviluppo di film fotoattivati a base di chitosano e riboflavina per applicazioni di packaging alimentare con funzione antimicrobica** - Daniele Maria Martins, Università degli Studi di Milano

10:15 – 10:25 - **S3_O05 Application of circular economy in agri-food sector: different approaches to reduce or revalorise food waste through food packaging application** - Enrico Maurizzi, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

10:25 – 10:35 - **S3_O06 3D Food Printing: un “Sistema alimento” per la salute e l’ambiente** - Carla Severini, Università degli Studi del Molise

10:35 – 10:45 – Q&A

11:00-11:10 Saluto del Prof. Nicola Condelli

Professore Associato AGR/15, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (DAFE), Università degli Studi della Basilicata

Tesoriere dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

Aula: Auditorium

11:10 – 11:30 - Coffee break e poster session

11:30 – 11:50 - Keynote 3: Dott. Andrea Brutti - Applicazione di processi di stabilizzazione mediante tecnologie ad alte pressioni e ohmiche

Ricercatore presso la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma - Azienda Speciale

Impianti Pilota e Tecnologie Innovative Dip. Conserve Vegetali – SSICA

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma

Aula: Auditorium

11:55 – 13:00 – SESSIONE 3 - Tecnologie emergenti di trasformazione e confezionamento

Chair: Dott.ssa Silvia Tappi (UNIBO), Co-chair: Dott. Marcello Alinovi (UNIPR)

Aula: Auditorium

11:55 – 12:05 - **S3_O08 Processo Integrato di Autoidrolisi e Organosolv per la Valorizzazione Sostenibile di Sottoprodotti Agro-alimentari** - Andrea Bassani, Università Cattolica del Sacro Cuore

12:05 – 12:15- **S3_O09 Utilizzo della macinazione a sfere per la modulazione delle funzionalità tecnologiche di amidi di diversa origine botanica** - Marco Faieta, Università degli Studi di Teramo

12:15 – 12:25 - **S3_O10 Sviluppo di una mousse spray innovativa e studio della sua stabilità per uso dolciario** - Chiara Rossetti, Università Cattolica del Sacro Cuore

12:25 – 12:35 - **S3_O11 Applicazione del plasma atmosferico freddo come strategia per l’inattivazione di virus su mirtilli** - Junior Bernardo Molina Hernandez, *Alma Mater Studiorum* – Università di Bologna

12:33 – 12:45 - **S3_O12 Tecnologie estrattive a confronto per la valorizzazione sostenibile della pula di riso** - Maria Concetta Tenuta, Free University of Bozen-Bolzano

12:45 – 12:55 – Q&A

11:55 – 13:00 – SESSIONE 4 - Vino, birra, distillati e bevande: un sorso di innovazione

Chair: Prof.ssa Giuseppina Paola Parpinello (UNIBO), Co-chair: Dott.ssa Graziana Difonzo (UNIBA)

Aula: Saletta Seminari

11:55 – 12:05 - **S4_O01 Analysis of the Metabolic Behavior of *Torulaspora delbrueckii* and *Saccharomyces cerevisiae* in Synthetic Musts at Different pHs: an Investigation of the Impact of Climate Change on Alcoholic Fermentation and Main Oenological Parameters** - Giuseppe Corcione, Università del Salento

12:05 – 12:15- **S4_O02 Effetto di derivati del lievito *Saccharomycodes ludwigii* sulle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali dei vini *Garnacha Blanca* e *Tempranillo Blanc*** - Valentina Civa, Università degli Studi di Firenze

12:15 – 12:25 – **S4_O03 Effects of the Synergy Between *T. delbrueckii* and *S. cerevisiae* in the Winemaking of Traditional Cultivars from South-Eastern Italy** - Chiara Digiorgio, Università del Salento

12:25 – 12:35 – **S4_O04 Ceppi selezionati e identità varietale: la chiave per vini bianchi Siciliani di qualità** - Manuel Schnitter, Università degli Studi di Palermo

12:33 – 12:45 – **S4_O05 Quantificazione ed attività antiossidante di peptidi di lievito rilasciati durante la fermentazione e autolisi in vino modello** - Alberto De Iseppi, Università degli Studi di Padova

12:45 – 12:55 – Q&A

13:00 – 14:30 – PRANZO

14:30 – 14:50 - Keynote 4: Avv. Marco Giuri: Le novità in tema di etichettatura del vino, fra ingredienti e qrcode

Avvocato presso Studio Giuri Avvocati

Aula: Auditorium

14:55 -16:30 - SESSIONE 4 - Vino, birra, distillati e bevande: un sorso di innovazione

Chair: Prof. Andrea Versari (UNIBO), Co-chair: Dott. Vito Michele Paradiso (UNISALENTO)

Aula: Auditorium

14:55 – 15:05 – **S4_O06 Valutazione del chitosano estratto da diverse fonti per il controllo dei lieviti indesiderati nella produzione di vino a basso contenuto di solfiti** - Francesco Tedesco,Università del Salento

15:05 -15:15 – **S4_O07 Beyond Sulphites: Insights into pressure-based oxygen behaviour in wines** - Nicola Mercanti, Università di Pisa; Bruno Casu, INFN Pisa Section

15:15 – 15:25 – **S4_O08 Ottimizzazione della qualità del vino Negroamaro: effetto della tecnica di appassimento e di defogliazione nello scenario pugliese** - Ilaria Prezioso, Università del Salento

15:25 – 15:35 – **S4_O09 Ottimizzazione delle condizioni di maltazione per la varietà autoctona di grano duro Perciasacchi: effetto del tempo e della temperatura di steeping sulla qualità del malto e della birra** - Aldo Todaro, Università di Catania

15:35 – 15:45 – Q&A

15:45 – 15:55 – **S4_O10 Ottimizzazione di tecnologie per la riduzione e modulazione del tenore alcolico in vini laziali: impatto sulle caratteristiche enologiche, aromatiche e fenoliche** - Riccardo Riggi, Università degli Studi della Toscana

15:55 – 16:05 – **S4_O11 Effetto del poliaspartato sulla stabilità calcica nei vini** - Gabriele Fioschi, Università del Salento

16:05 -16:15 – **S4_O12 Potential deacidifying role of a commercial chitosan: impact on pH, titratable acidity, and organic acids in model solutions and white wine** - Mario Gabrielli,Università Cattolica del Sacro Cuore

16:15 – 16:25 – Q&A

15:00 – 15:40 – SESSIONE 3 - Tecnologie emergenti di trasformazione e confezionamento

Chair: Prof.ssa Santina Romani (UNIBO), Co-chair: Prof.ssa Sara Limbo (UNIMI)

Aula: Saletta Seminari

15:00 – 15:10 - **S3_O13 Ingredients with high nutraceutical value obtained by food byproducts and environmental friendly packaging system to increase the shelf-life and reduce the waste of bakery products** - Giulio Scappaticci, Università di Pisa e Barilla company

15:10 – 15:20 - **S3_O14 Effetto di packaging alternativo sulla qualità del salame intero durante la sua conservazione** - Giulia Leni, Università Cattolica del Sacro Cuore

15:20 – 15:30 - **S3_O15 Packaging, salamoia e qualità: strategie sostenibili per la conservazione ottimale delle olive da tavola** - Antonio Gattuso, Università Mediterranea di Reggio Calabria

15:30 – 15:40 – Q&A

15:50 -16:30 - SESSIONE 4 - Vino, birra, distillati e bevande: un sorso di innovazione

Chair: Prof. Giuseppe Zeppa (UNITO), Co-chair: Prof. Fabio Chinnici (UNIBO)

Aula: Saletta Seminari

15:50 – 16:00 – **S4_O13 Bevande sostenibili: infusi e tisane da scarti agronomici dell'area Mediterranea** - Fabrizio Cincotta, Università degli Studi di Messina

16:00 – 16:10 – **S4_O14 Design of Experiment approach for the optimization of volatiles extraction conditions in HS-SPME-GCxGC-MS analysis of wine and beer** - Leonardo D’Intino, Università Cattolica del Sacro Cuore

16:10 -16:20 – **S4_O15 Impact of two yeast strains and Pasteurization on Low-Alcohol Beer Characteristics** - Giovanni De Francesco, Università degli Studi di Perugia

16:20 – 16:30 – Q&A

16:30 – 17:00 – Coffee break e posters session

17:00 – 18:00 – Italian Journal of Food Science

17:00 – 18:00 – Riunione commissari per assegnazione premi

Aula: Saletta Seminari

20:30 CENA SOCIALE E PREMIAZIONI

Luogo: Bononia Club

Via Sacco e Vanzetti, 10 /a, 40134 Bologna BO

Mercoledì 11 giugno 2025

10:00 – 13:00 Assemblea dei soci SISTAL

POSTER

SESSIONE 1 - Di qualità, genuini e buoni: il controllo e il desiderio

S1_P01 Applicazione di CATA e Flash Profile come strategia per il miglioramento qualitativo di patatine confezionate in busta - Alessandra Del Caro, Università degli Studi di Sassari

S1_P02 Valutazione sensoriale di latte UHT intero da differenti sistemi di allevamento e stagioni di raccolta - Alessandra Ben-dini, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna,

S1_P03 Inclusione di fonti proteiche alternative nella pasta: aspetti sensoriali, disponibilità a provare e comprare - Ilaria Men-na, Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

S1_P04 Valutazione di tre soluzioni sostenibili per l'estensione della shelf life di hamburger di bovino confezionati in atmosfera modificata a 4°C - Matteo Carletta, Università degli Studi di Teramo

S1_P05 Valutazione chimico-fisica di produzioni alimentari industriali e casalinghe: approccio reologico e metabolomico - Delia Giancane, Università Cattolica del Sacro Cuore

S1_P06 Examining the Alterations in Lipid, Protein, and Flavour Profiles During Pistachio Paste Processing - Giacomo Pedron, Unigrà e Università del Piemonte Orientale

S1_P07 Autenticità del Miele: Un Approccio Integrato con FlavourSpec® (GC-IMS), Spettroscopia Visibile (VIS) e Biologia Mo-lecolare (Digital PCR) - Cesare Rossini , Lab Service Analytica S.R.L

S1_P08 Identificazione e quantificazione dell'adulterazione del miele mediante approcci di spettroscopia NIR e fluorescenza - Davide De Angelis, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

S1_P09 Analisi del profilo aromatico in campioni di miele di diversa origine botanica e geografica, mediante approccio un-targeted multi-strumentale HS-Flash-GC FID e HS-GC-IMS - Filippo Panni, MASAF, ICQRF – Laboratorio di Perugia

S1_P10 Applicazione del Panel test per l'ottenimento di campioni di riferimento utili per la costruzione di modelli di calibra-zione o l'addestramento di IA - Sara Barbieri, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

S1_P11 Biodiversità olivicola pugliese: una risorsa tutta da esplorare e valorizzare - Pamela Laera, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

S1_P12 Caratterizzazione di passate di pomodoro mediante GC-IMS e chemiometria - Stefania Carpino, Ministero dell'Agri-coltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari – TERR II

SESSIONE 2 - Sicuri, sani e inediti: gli alimenti e gli ingredienti del futuro

S2_P02 The in vitro intake of Sambucus nigra extract promisingly impacts the human gut ecosystem in an individual-depen-dent way - Francis Aheto, Free University of Bozen-Bolzano

S2_P03 Ingredienti naturali ad alta quota: estratti naturali da piante alpine tra tradizione e innovazione - Giovanna Ferrentino, Free University of Bozen-Bolzano

S2_P04 Caratterizzazione nutrizionale e stima del contenuto di clorofilla della “Couve Manteiga” (Brassica oleracea L., grup-po Acephala), per lo sviluppo di convenience food - Elisa Canazza, Università degli Studi di Padova

S2_P05 Impact of processing on quality parameters and health properties of Citrus grandis var. Pyriformis, Maxima and Todari - Roberta Pino, Università della Calabria

S2_P06 Qualità e conservabilità di pane arricchito con aglio nero di Voghiera in polvere - Paola Tedeschi, Università degli Studi di Ferrara

S2_P07 Caratterizzazione del profilo lipidico di larve di Coleotteri edibili mediante tecniche cromatografiche avanzate - Va-lentina Antonioni, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

S2_P08 Caratterizzazione chimica e sensoriale di miele di cappero (Capparis spinosa L.) - Gianluca Tripodi, Università Tele-matica San Raffaele

S2_P09 Caratteristiche tecno-funzionali e nutrizionali della farina di cicerchia di Aidone - Maria Merlino, Università degli studi di Messina

S2_P10 Microgels da isolato di cicerchia (Lathyrus sativus L.): caratterizzazione strutturale, reologica e tribologica - Carla Di Mattia, Università degli Studi di Teramo

S2_P11 Ball milled starch aerogel structures as novel additive for food applications - Reindorf Boateng, Università degli Studi di Teramo

S2_P12 Influenza di parametri di processo e sottoprodotti agro-alimentari sulla stabilità ossidativa e chimico-fisica degli ole-ogel - Giulia Salvatori, Alma Mater Studiorum-Università di Bologna

S2_P13 Valutazione della stabilità ossidativa e idrolitica di oli vegetali durante una frittura semi-continua - Claudia Troisi, Alma Mater Studiorum-Università di Bologna

S2_P14 Evaluation of Quality Parameters and Functional Activity of Ottobratica Virgin Olive Oil Enriched with a mix of turmeric, ginger, and mace - Monica Rosa Loizzo, Università della Calabria

S2_P15 Development of phenolic-rich fractions from olive mill wastewater by membrane-based operations for application in food industry - Roberta Pino, Università della Calabria

S2_P16 Application of Phenolic Extracts for Inhibition of Polyphenol Oxidase Activity and Enzymatic Browning in Food Systems - Peyman Ebrahimi, Università degli Studi di Padova

S2_P17 Estratto fenolico da acque di vegetazione di frantoi oleari nella formulazione di un pesto di basilico “clean label”: valutazione qualitativa durante una shelf-life di 120 giorni - Arianna Bonucci, Università degli Studi di Perugia

S2_P18 Valutazione comparativa di due approcci di preparazione del campione per l'isolamento delle componenti più tos-siche degli Idrocarburi Aromatici da Oli Minerali (MOAH) negli oli vegetali - Francesca Carella, Unigrà S.p.A.

S2_P19 Isolamento e caratterizzazione di vescicole extracellulari derivate da uva e sottoprodotti enologici per applicazioni alimentari e farmaceutiche - Federica Flamminii, Università Telematica San Raffaele

S2_P20 Dallo spreco al benessere: impiego delle vinacce nella pasta senza glutine - Daniele Catanzaro, Università degli Studi di Catania

S2_P21 Indagine sul contenuto delle ammine biogene nelle birre artigianali italiane e rumene - Giuseppe Natrella, Università degli studi di Bari Aldo Moro

S2_P22 Potenziale tecnologico della scotta nella panificazione: uno studio preliminare - Paola Conte, Costantino Fadda, Università di Sassari

SESSIONE 3 - Tecnologie emergenti di trasformazione e confezionamento

S3_P01 Unravelling the effectiveness of intelligent packaging sensors by means of a multi-scale approach: the case of Stracchino cheese - Marcello Alinovi, Università degli Studi di Parma

S3_P02 Quando lo scarto diventa una risorsa: dal latte scaduto alla stampa 3D - Marta Sindaco, Università degli Studi di Milano

S3_P03 Potential of supercritical CO₂ technology to develop active biobased packaging impregnated with olive leaf extract - Marco Lopriore, Università degli Studi di Udine

S3_P04 Suitability as food ingredients and environmental impact of powders obtained by supercritical drying of substandard peas - Stella Plazzotta, Università degli Studi di Udine

S3_P05 Ottimizzazione energetica nel trattamento HPH: impatto delle combinazioni cicli-pressione sulle proteine di pisello frazionate a secco - Giulia D'Alessio, Università degli Studi di Teramo

S3_P06 Application of a pulsed electric field for the extraction of phycocyanin: Optimization with Box-Behnken design - Busra Oktar, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

S3_P07 Applicazione di alte pressioni idrostatiche (HPP) per migliorare l'efficienza di estrazione di chitina e chitosano da sottoprodotti di crostacei - Ana Cristina de Aguiar Saldanha Pinheiro, Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agro-alimentare, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

S3_P08 Applicazione di plasma freddo come strategia per garantire la sicurezza di prodotti di IV gamma: effetto su qualità e indici metabolici - Junior Bernardo Molina Hernandez, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

S3_P09 Impiego dell'acqua attivata al plasma per la decontaminazione non termica di pomodori freschi: effetti microbiologici e qualitativi - Lilia Neri, Università Degli Studi di Teramo

S3_P10 Valorizzazione di un sottoprodotto della lavorazione del pomodoro mediante un trattamento non termico di essiccazione ad aria per il prolungamento della sua shelf-life: uno studio preliminare - Tullia Gallina Toschi, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

S3_P11 Valorization of Avocado By-Products: Ultrasound-Assisted NaDES-Based Antioxidant Extracts for Browning Prevention in Fresh-Cut Avocado - Giulio Giannini, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

S3_P12 Valorizzazione di alcuni sottoprodotti del frantoio: co-digestione anaerobica di foglie di olivo ed acque di vegetazione - Enrico Valli, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

S3_P13 Effetto della luce pulsata e della conservazione sui parametri di qualità di semi di pistacchio confezionati - Sebastiano Maria Caldarella, Università degli Studi di Catania

S3_P14 Influenza della temperatura e del confezionamento sulla conservazione di cipolle minimamente processate - Antonio Gattuso, Università Mediterranea di Reggio Calabria

S3_P15 Valorizzazione di scarti di caffè, pomodoro e luppolo attraverso lo sviluppo di film compositi antiossidanti a base di biopolimeri - Cavella Silvana, Università degli Studi di Napoli Federico II

SESSIONE 4 - Vino, birra, distillati e bevande: un sorso di innovazione

S4_P02 Brandy Italiano I.G.: effetti dell'invecchiamento e dei trattamenti subiti dal legno delle botti sul rilascio di composti nei distillati - Silvia Arduini, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

S4_P03 Aumentare la capacità di cambiamento e adattamento della filiera agroalimentare: il progetto Agri-food CHIP - Vito Michele Paradiso, Università del Salento

