

SISTAL

CATANIA 2026



SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CONVEGNO

DALLA RICERCA ALL'INNOVAZIONE NELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI

UN PONTE TRA SCIENZA E INDUSTRIA

In un contesto in continua evoluzione, caratterizzato da nuove sfide legate alla sostenibilità, alla qualità e all'innovazione, il dialogo tra ricerca scientifica e applicazione industriale diventa sempre più strategico. Questo convegno nasce per favorire lo scambio di conoscenze, esperienze e prospettive tra ricercatori, professionisti e stakeholder del settore agroalimentare.



24 - 25
GIUGNO 2026



CATANIA
Aula Magna Di3A - UniCT

CONFRONTO. INNOVAZIONE. FUTURO.

siamo lieti di invitarvi al

Convegno SISTAL CATANIA 2026

In un contesto in continua evoluzione, caratterizzato da nuove sfide legate alla **sostenibilità, alla qualità e all'innovazione**, il dialogo tra **ricerca scientifica e applicazione industriale** diventa sempre più **strategico**. Questo convegno nasce proprio con l'obiettivo di creare un ponte tra questi due ambiti, favorendo lo scambio di conoscenze, esperienze e prospettive.

LE SESSIONI TEMATICHE



1 EVOLUZIONE DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Analisi delle trasformazioni in atto nelle filiere agroalimentari, con focus sull'introduzione di nuove fonti, la valorizzazione di sottoprodotti e co-prodotti, e lo sviluppo di alimenti con caratteristiche nutrizionali e funzionali migliorate. La sessione approfondirà approcci innovativi per la valutazione delle materie prime in risposta alle dinamiche evolutive dei consumi.



2 INNOVAZIONI DI PROCESSO E SCALING-UP

Tecnologie emergenti e trasferimento dei risultati della ricerca su scala industriale. Saranno discussi i principali aspetti legati allo **scaling-up**, inclusi i vincoli tecnici ed economici, e le strategie necessarie per garantire efficienza, riproducibilità e standard qualitativi elevati nei processi produttivi.



3 QUALITÀ DEI PRODOTTI E TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE

Esplorazione delle recenti evoluzioni nelle strategie di conservazione e stabilizzazione degli alimenti, con l'obiettivo di preservarne le proprietà nutrizionali, sensoriali e di sicurezza. Particolare attenzione sarà rivolta a tecnologie innovative e a **mild technologies**.



4 STRATEGIE DI PROCESSO PER L'EFFICIENTAMENTO E LA SOSTENIBILITÀ

Focus sulle soluzioni tecnologiche e gestionali orientate alla riduzione dei consumi energetici, alla minimizzazione degli sprechi e all'ottimizzazione delle risorse. Verranno presentati approcci integrati lungo l'intera filiera per minimizzare gli sprechi e migliorare l'impronta ecologica dei processi produttivi.



5 COMPONENTI FUNZIONALI E NUOVE FORMULAZIONI

Identificazione e caratterizzazione di composti bioattivi finalizzate allo sviluppo di alimenti funzionali. La sessione tratterà formulazioni innovative capaci di coniugare benefici per la salute, alto valore nutrizionale e accettabilità sensoriale.



6 METODOLOGIE ANALITICHE E APPROCCI INTEGRATI

Ruolo delle tecniche analitiche avanzate e degli approcci multidisciplinari nella caratterizzazione degli alimenti e nel controllo dei processi. Saranno presentati strumenti innovativi per il monitoraggio dei processi e per la garanzia della qualità, della sicurezza e dell'autenticità dei prodotti.

PERCHÉ PARTECIPARE?



Una panoramica completa e aggiornata sulle più recenti innovazioni nel settore delle tecnologie alimentari.



Un'opportunità concreta per **rafforzare** il dialogo tra ricerca e impresa e favorire nuove **collaborazioni**.



Lo scambio di esperienze e prospettive per lo sviluppo di soluzioni innovative nel settore agroalimentare.

*Confidando nel Vostro interesse,
Vi invitiamo a partecipare attivamente
a questa iniziativa e a diffondere l'invito
a colleghi e collaboratori
potenzialmente interessati.*

A CHI È RIVOLTO



Ricercatori e accademici



Aziende e industrie agroalimentari



Professionisti del settore alimentare



Stakeholder e innovatori



sistal2026@unicit.it



www.sistal.org

CATANIA 2026