

CONVEGNO

DALLA RICERCA ALL'INNOVAZIONE NELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI

24-25 Giugno 2026

**Aula Magna - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente, Università degli Studi di Catania
via S. Sofia 100, Catania**

24 Giugno 2026

12:00 - 14:00 - Registrazione dei partecipanti - cocktail di benvenuto

14:00 - 14:30 - Cerimonia di apertura

Enrico Trantino – Sindaco Comune di Catania

Enrico Foti - Magnifico Rettore Università degli Studi di Catania

Mario D'Amico - Direttore Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente

Dino Mastrocola - Presidente S.I.S.T.Al.

Biagio Fallico - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente

Laura Mongiello - Presidente Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

14:30 - 15:30

Moderatori: Andrea Curioni e Marco Poiana

KEYNOTE: Nuove prospettive dell'immobilizzazione di enzimi alimentari, Rosa Maria Blanco Martin, Consejo Superior de Investigaciones Científicas CSIC Madrid

Momento di ricordo del prof. Giovanni Spagna - Interventi programmati

SESSIONE 1 - 15:30 - 16:30 - QUALITÀ DEI PRODOTTI E TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE

Moderatori: Nadia Innocente, Tullia Gallina Toschi

15:30 S1_O01 - Impatto del plasma freddo sul microbiota naturalmente presente e sulle proprietà qualitative della farina di mais, Junior Bernardo Molina Hernandez, Università di Bologna

15:45 S1_O02 - Do compostable films loaded with antimicrobial compounds really work? Insights from films impregnated with olive leaf extract, Marco Lopriore, Università degli Studi di Udine

16:00 S1_O03 - Development of PBSA composites with red grape skin powder, Yana Madonna, Università Cattolica del Sacro Cuore

16:15 S1_O04 - Qualità salutistica ed estensione della shelf-life della mandorla con CO₂ in pressione, Claudio Saitta CREA - OFA, Acireale

16:30 - 17:00 COFFEE BREAK

SESSIONE 2 - 17:00 - 18:00 - METODOLOGIE ANALITICHE E APPROCCI INTEGRATI

Moderatori: Maria Paciulli, Marco Dalla Rosa

17:00 S2_O01 - 100% upcycling: una panoramica dei nostri studi passati, presenti e futuri su prodotti di scarto poco conosciuti da colture mediterranee, Laura Siracusa, CNR - ICB Catania

17:15 S2_O02 - Thermal Taster Status e percezione orale: integrazione tra gusto, temperatura, texture e preferenze alimentari, Luisa Torri, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

17:30 S2_O03 - Dalla capacità alla reattività: la valutazione degli antiossidanti nelle matrici alimentari, Matteo Scampicchio, Libera Università di Bolzano

17:45 S2_O04 - Dallo standard ISO allo screening in-line: spettroscopia FT-NIR e machine learning per l'autenticità dello zafferano, Silvia Grassi, Università degli Studi di Milano

14:30 - 18:00 SESSIONE POSTER

25 Giugno 2026

08:30 - 09:00

Moderatore: Dino Mastrocola

KEYNOTE: Alimenti ultraprocessati: il mito e la realtà, Vincenzo Fogliano, Wageningen University & Research

SESSIONE 3 - 09:00 - 10:00 - STRATEGIE DI PROCESSO

Moderatori: Silvia Grassi, Francesco Caponio

09:00 S3_O01 - A Semi-Empirical Model for Energy Optimization of Food Freezing Processes, Andrea Bassani, Università Cattolica del Sacro Cuore

09:15 S3_O02 - Valorizzazione sostenibile dei sottoprodotti dell'avocado: estrazione green di composti fenolici mediante NaDES e loro utilizzo nella conservazione della frutta di IV gamma, Giulio Giannini, Università di Bologna

09:30 S3_O03 - Estrazione enzimatica assistita da ultrasuoni per il recupero integrato di olio, peptidi e composti bioattivi dai vinaccioli, Ilaria Prezioso, Università del Salento

09:45 S3_O04 - Morphing food da matrici cerealicole: programmazione della trasformazione 2D-3D mediante scanalature superficiali controllate, Rossella Caporizzi, Università degli Studi di Foggia

10:00 - 10:30 COFFEE BREAK

SESSIONE 4 - 10:30 - 12:45 - COMPONENTI FUNZIONALI E NUOVE FORMULAZIONI

Moderatori: Elena Arena, Massimiliano Rinaldi

10:30 S4_O01 - Formulazione di dessert plant-based a basso contenuto calorico mediante aquafaba di ceci, lenticchie e piselli: proprietà fisiche e sensoriali, Andrea Balivo, Università degli Studi di Napoli Federico II

10:45 S4_O02 - Fibre vegetali per il miglioramento nutrizionale della mozzarella: sfide tecnologiche e accettabilità da parte del consumatore, Claudia Antonino, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

11:00 S4_O03 - Effetto di liofilizzazione ed essiccazione a microonde sulle caratteristiche bioattive e tecnologiche di farine di crinotto come ingrediente innovativo in sfoglie di lasagna, Gianfilippo Nigro, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

11:15 S4_O04 - Sviluppo di miscele di galatto-oligosaccaridi tailor-made: effetto delle condizioni di sintesi sulle proprietà funzionali, Niccolò Renoldi, Università degli Studi di Udine

11:30 S4_O05 - RUTF con peptidi bioattivi da siero di bufala: effetti nutrizionali e funzionali, Giusy Rita Caponio, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

11:45 S4_O06 - Il mare Adriatico in un boccone: gradimento e caratteristiche sensoriali di "schiacciatine" formulate con inclusione di *Ulva lactuca* L., Rosalba Roccatello, Università di Bologna

12:00 S4_O07 - From Bean to Benefit: How Coffee Roasting Shapes α -Glucosidase Inhibition, Phenolic Bioaccessibility, and Anti-Inflammatory Activity, Marilisa Alongi, Università degli Studi di Udine

12:15 S4_O08 - Caratterizzazione di oli vegetali aromatizzati con olio essenziale ottenuto da infiorescenze di canapa, Mario Guida, Università di Bologna

12:30 S4_O09 - Reformulation of an egg-free sweet bakery snack with vegetable proteins: nutritional and technological implications, Martina Cassarino, Università Cattolica del Sacro Cuore

12:45 - 14:00 LIGHT LUNCH

14:00 - 15:15

Moderatori: Alessandra Del Caro, Aldo Todaro

KEYNOTE: Operazioni e processi della tecnologia alimentare e prodotti cosiddetti "ultraprocessati",
Dino Mastrocola, Università degli Studi di Teramo

TAVOLO TECNICO AZIENDE: Sapere e fare: l'alleanza strategica tra università e impresa

SESSIONE 5 - 15:15 - 16:00 - INNOVAZIONI DI PROCESSO E SCALING UP

Moderatori: Amalia Piscopo, Cristina Restuccia

15:15 S5_O01 - Miscelazione alimentare mediante Delta Robot: traiettorie digitali e caotiche per il controllo strutturale di sistemi complessi, Antonio Derossi, Università degli Studi di Foggia

15:30 S5_O02 - Vitamin-mediated cross-feeding between *Candida oleophila* and *Saccharomyces cerevisiae* enhances ester biosynthesis during wine fermentation, Nicola Francesca, Università degli Studi di Palermo

15:45 S5_O03 - Strategie fermentative con lieviti non-*Saccharomyces* per la bioacidificazione e l'incremento della complessità aromatica nei vini mediterranei, Vincenzo Naselli, Università degli Studi di Palermo

16:00 - 16:30 COFFEE BREAK

SESSIONE 6 - 16:30 - 17:30 - EVOLUZIONE DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Moderatori: Rosa Palmeri, Antonio Piga

16:30 S6_O01 Strategie tecnologiche e biotecnologiche per la riduzione di nitrati e nitriti nelle salsicce stagionate, Michela Pia Totaro, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

16:45 S6_O02 Recupero di pratiche tradizionali e progettazione di sistemi per l'impiego di coagulanti vegetali in ambito caseario, Katia Liburdi, Università degli Studi della Tuscia

17:00 S6_O03 Impiego di frazionati proteici di lenticchia e pisello gialli nella pasta: impatto su proprietà nutrizionali, tecnologiche e sensoriali, Gaia Gadaleta-Caldarola, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

17:15 S6_O04 Da scarto agroalimentare a ingrediente: impiego dei sottoprodotti di lenticchie rosse nello sviluppo di muffin, Camilla Messuri, Università degli Studi di Napoli Federico II

09:00 - 17:30 SESSIONE POSTER

20:00 GALA DINNER Premiazione migliore PRESENTAZIONE e migliore POSTER

SISTAL CATANIA 2026

SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



26 Giugno 2026

09:00 - 13:30 - ASSEMBLEA SOCIETÀ' SCIENTIFICA DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

- Relazione del Presidente
- Situazione amministrativa/gestionale Società e necessità richiesta Partita IVA
- S.I.S.T.AL. Giovani: aggiornamenti
- Ratifica quote sociali 2026
- Ratifica nuovi soci e situazione soci SISTAL
- Approvazione bilancio consuntivo 2025
- Approvazione bilancio di previsione anno 2026
- Approvazione nuovo documento "Ultraprocessati"
- Italian Journal of Food Science: aggiornamenti
- Conferimento Premi:
Premio SISTAL, presentazione dei progetti dei vincitori delle sessioni PRESENTAZIONE e POSTER
Premio "Fondazione Prof. Roberto Massini - ETS", proclamazione del vincitore
- Varie ed eventuali.

10:45 - 11:15 COFFEE BREAK

Con il patrocinio di



COMUNE DI CATANIA



Uni
ct AGRICOLTURA,
ALIMENTAZIONE
E AMBIENTE

SPONSOR



Società Benefit

