

2° Workshop progetto GREEN CHARCUTERIE

INGREDIENTI FUNZIONALI E TECNOLOGIE INNOVATIVE

PER L'INDUSTRIA DEI SALUMI

23 MAGGIO 2018 – ORE 14:30

STAZIONE SPERIMENTALE INDUSTRIE CONSERVE ALIMENTARI (SSICA-PARMA)

PROGRAMMA

14:30_ Registrazione partecipanti

14:45_ Saluti di benvenuto (SSICA, Parma) – **5 min**

14:50_ Presentazione e obiettivi del progetto GREEN CHARCUTERIE

Dott.ssa Roberta Virgili - 10 minuti

15:00_ Effetti di diete integrate con PUFA n-3, antiossidanti ed estratti vegetali sul profilo di trascrizione del muscolo di suini di razza Large White Italiana e identificazione di geni differenzialmente espressi e di processi biologici coinvolti

Prof.ssa Roberta Davoli (CIRI AGRO) - 15 minuti

15:15_ Variazione della composizione acidica dei lipidi della carcassa suina in funzione della dieta degli animali

Prof. Domenico Pietro Lo Fiego (BIOGEST-SITEIA) - 15 minuti

15:30_ Effetti dell'integrazione alimentare dei suini sulle proprietà bioattive delle carni

Prof.ssa Annamaria Buschini (COMT) - 20 minuti

15:50_ Ruolo di ingredienti bioattivi e nuove procedure tecnologiche per la preparazione di salami stagionati con un miglior profilo nutrizionale

Dott.ssa Giovanna Saccani (SSICA) - 20 minuti

16:10 **Coffee break**

Partnership



16:20_ Bioaccessibilità di composti bioattivi in digeriti simulati di salumi innovativi

Prof. Gianni Galaverna (SITEIA.PARMA) - 20 minuti

16:40_ Il proteoma della carne suina come biomarker di prodotto e processo

Prof. Andrea Mozzarelli (SITEIA.PARMA) - 20 minuti

17:00_ Miglioramento nutrizionale e innovazione nella fase di cottura (riscaldamento ohmico) di salumi trattati termicamente

Dott.ssa Monica Bergamaschi (SSICA) - 20 minuti

17:20_ Spazio alle Domande

Incontri one-to-one con imprese nell'area espositiva