

La carne, un alimento prezioso:....istruzioni per l'uso

Ciclo di seminari "itineranti"



26 maggio 2018

ore 11:00 - Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali

Università Federico II di Napoli -Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Prof. Josè Manuel Lorenzo Rodruigez *Visiting professor dell'Università di Bari A. Moro.*
Technological Center of Meat - Galicia

- "Healthier Meat and Meat products"

- "Natural additives for the enhancement of the quality of meat and meat products"

6 giugno 2018

ore 11:30 - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali - Università degli studi della Basilicata - Potenza

Prof. Josè Manuel Lorenzo Rodruigez *Visiting professor dell'Università di Bari A. Moro. Technological Center of Meat - Galicia* "Meat science and technology at the service of biodiversity and typical meat products"

12 giugno 2018

ore 15:30 - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente - Università di Foggia

dott.ssa A. della Malva. *Assegnista di ricerca dipartimento SAFE*

"La conversione del muscolo in carne: alla ricerca della frollatura perfetta"

Prof. Josè Manuel Lorenzo Rodruigez *Visiting professor dell'Università di Bari A. Moro. Technological Center of Meat - Galicia*

"A survey on the valorization of typical beef products in Spain: the case of Rubia Gallega breed and of Ternero"

4 luglio 2018

ore 9:30 - Dipartimento di Medicina Veterinaria Università di Bari A. Moro

Prof. Josè Manuel Lorenzo Rodruigez *Visiting professor dell'Università di Bari A. Moro. Technological Center of Meat - Galicia*

"Presentation of the Technological Center of Meat"

"Main research topics on meat and meat products for extending shelf life and improving human health impact"