

15 Ottobre 2021

Università degli Studi della Basilicata - Scuola SAFE

Aula Magna - Polo Francioso

Via Nazario Sauro 85, 85100 - Potenza



Live streaming webinar:

<https://stream.meet.google.com/stream/970ef6e4-6788-4dfd-af7-177d139fef4b>



Progetto di ricerca presentato ai sensi del D.M. n. 27443 del 25/09/2018 e finanziato nell'ambito del fondo per gli investimenti nel settore lattiero-caseario

www.milkbioactincaps.com

Convegno finale: Progetto MILKBIOACTINCAPS

Utilizzo di microincapsulati di composti bioattivi da scarti dell'industria alimentare come integratori di mangimi per il miglioramento dell'attitudine fermentativa e della valenza nutraceutica del latte



PROGRAMMA

9.00	Registrazione
9.30	Saluti Giovanni Carlo Di Renzo <i>Direttore della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), Università degli Studi della Basilicata (UNIBAS)</i> Qualiero Bittini <i>Dirigente MIPAAFT</i> Rocco Bochicchio <i>Azienda Agricola Bochicchio Rocco, Filiano - Potenza</i> Donato Del Corso <i>Dirigente Generale Dipartimento Politiche Agricole e Forestali - Regione Basilicata</i> Francesco Fanelli <i>Assessore alle Politiche Agricole e Forestali - Regione Basilicata</i>
9.45	Progetto MILKBIOACTINCAPS: overview delle attività svolte Fernanda Galgano <i>Coordinatrice scientifica del Progetto - Scuola SAFE, UNIBAS</i>
10.05	Le macchine per il riutilizzo dei sottoprodotti agroalimentari nel progetto MILKBIOACTINCAPS: valutazione tecnica e risultati sperimentali Giovanni Carlo Di Renzo, Giuseppe Altieri, Francesco Genovese, Attilio Matera, Giuseppe Genovese, Luciano Scarano <i>Scuola SAFE, UNIBAS</i>
10.35	Caratterizzazione e microincapsulazione di composti polifenolici estratti dal tegumento di lenticchie decorticate Fernanda Galgano, Nicola Condelli, Roberta Tolve, Teresa Scarpa, Marisa Carmela Caruso <i>Scuola SAFE, UNIBAS</i>
11.05	Coffee break
11.20	I tannini nell'alimentazione della vacca da latte Paolo Polidori - UNICAM Rosanna Paolino, Salvatore Claps, Lucia Sepe - CREA Zootecnia e Acquacoltura, Bella Muro
11.50	Effetto della dieta sul microbiota del liquido ruminale Teresa Zotta, Eugenio Parente, Emanuela Lavanga, Marilisa Gialvisco, Annamaria Ricciardi
12.20	Il latte biofortificato con tannini microincapsulati: <i>La qualità nutrizionale e aromatica</i> Lucia Sepe, Attilio Matera, Giulia Francesca Cifuni, Maria Antonietta di Napoli, Giuseppe Morone <i>CREA Zootecnia e Acquacoltura, Bella Muro</i>
12.50	<i>La qualità "funzionale"</i> Silvia Vincenzetti, Giuseppe Santini - UNICAM Nicola Condelli - Scuola SAFE, UNIBAS
13.30	Lunch
14.30	Attitudine alla fermentazione di latti biofortificati con tannini microincapsulati Teresa Zotta, Eugenio Parente, Emanuela Lavanga, Marilisa Gialvisco, Annamaria Ricciardi <i>Scuola SAFE, UNIBAS</i>
15.00	I formaggi biofortificati con tannini microincapsulati <i>Il profilo in acidi grassi e la qualità aromatica</i> Lucia Sepe, Attilio Matera, Giulia F. Cifuni, M. Antonietta di Napoli, Giuseppe Morone <i>CREA Zootecnia e Acquacoltura, Bella Muro</i>
15.40	<i>La qualità nutrizionale e "funzionale"</i> Silvia Vincenzetti, Giuseppe Santini - UNICAM Nicola Condelli - Scuola SAFE, UNIBAS
16.10	<i>La risposta del consumatore e il profilo sensoriale</i> Nicola Condelli - Scuola SAFE, UNIBAS Lucia Sepe - CREA Zootecnia e Acquacoltura, Bella Muro
16.45	Discussione
17.00	Conclusioni



SAFE
Scuola di Scienze
Agrarie, Forestali,
Alimentari
ed Ambientali



Innovazioni per l'agro-industria
Spin-off dell'Università degli Studi della Basilicata



ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

COORDINATRICE SCIENTIFICA DEL PROGETTO: Prof.ssa **Fernanda Galgano** - fernanda.galgano@unibas.it

Evento Formativo patrocinato da:



federazione regionale
dei dottori agronomi
e dei dottori forestali
della Basilicata



Ordine dei
tecnologi
alimentari di
Basilicata e
Calabria