PROGRAMMA

LA PARTECIPAZIONE ALL' EVENTO È GRATUITA.
LA REGISTRAZIONE È OBBLIGATORIA.
vai alla registrazione

9:30 Apertura

9:40 Saluto del Direttore Prof. Paolo Cortesi
Dipartimento di Scienze per Alimenti, Nutrizione, Ambiente

9:50 Saluto referente di Regione Lombardia

10:00 Introduzione sul progetto Prof. Roberto Foschino
Dipartimento di Scienze per Alimenti, Nutrizione, Ambiente
Semilavorati nutraceutici e tecnologici fermentati per il miglioramento nutrizionale e sensoriale di prodotti da forno tradizionali e gluten-free.

10:15 Dr. Vincenzo Fabrizio - *LaVitaWiz, Biotecnologie di Wiz Chemicals*
Sviluppo di un semilavorato per panificazione contenente cellulosa di origine batterica derivante da *Komagataeibacter.*

Dr.ssa Isabella Azario - *LaVitaWiz, Biotecnologie di Wiz Chemicals*
Microrganismi smart al servizio dell'innovazione.

10:35 Prof. Maurizio Benaglia - *Dipartimento di Chimica*
Analisi e caratterizzazione di cellulosa batterica mediante tecniche spettroscopiche.

10:50 Dr. Cristiano Mondin - *Farine Varvello & Co.*
Esperienze di panificazione con microrganismi e derivati alternativi al *Saccharomyces cerevisiae.*

Dr. Filippo Varvello - *Farine Varvello & Co.*
Farine Varvello da 5 generazioni leader nell'innovazione del settore bakery.

11:10 Discussione

11:25 Coffee break

11:45 Prof. Manuela Rollini - *Dipartimento di Scienze per Alimenti, Nutrizione, Ambiente*
Nuove frontiere nella produzione di impasti lievitati yeast-free: *Zymomonas mobilis.*

12:00 Prof. Marcello Iriti - *Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali*
Estrazione e caratterizzazione di derivati indolici del triptofano in matrici vegetali di interesse nutraceutico.

12:15 Prof. Rita Paroni - *Dipartimento di Scienze della Salute*
Metabolismo della melatonina in *S. cerevisiae, T. delbrueckii* e *Z. bailii* valutato mediante UPLC-MS/MS dalla bioconversione dei composti indolici correlati.

12:30 - Discussione

12:45 - Conclusioni