

**La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari**

*Una giornata per il futuro della ricerca nella Chimica degli Alimenti*

**25 Settembre 2017**

8.30 Registrazione dei partecipanti  
9.00 Benvenuto

**Sezione CARATTERIZZAZIONE CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

9.15 **Gilda Aiello** (Università degli Studi di Milano, Fac. )  
Proteomic Investigation of Sweet Algerian Apricot Kernels (*Prunus armeniaca* L.)  
by LC-MS/MS coupled to Combinatorial Peptide Ligand Libraries

9.30 **Caterina Bergantin** (Università di Ferrara, Fac. )  
Chemical characterization and bioaccessibility of pumpkin varieties from southern Po  
Delta area

9.45 **Davide Bertelli** (Università di Modena-Reggio Emilia)  
NMR per la caratterizzazione quali-quantitativa di varietà di Luppolo

10.00 **Matteo Bordiga** (Università del Piemonte Orientale)  
The impact of distillation process on prebiotic activity of different oligosaccharidic  
fractions extracted from grape seeds

10.15 **Giacomo Petretto** (Università di Sassari)  
Stir Bar Sorptive Extraction Coupled with GC/MS Applied to Honey: Optimization  
of Method and Comparative Study with Head Space Extraction Techniques

10.15-10.45 Discussione  
10.45-11.15 Coffe break

**Sezione NUTRACEUTICA**

11.15 **Giovanni Caprioli** (Università di Camerino, Fac)  
Lentils: a healthy food and a tool for a novel nutraceutical approach

11.30 **Chiara Di Lorenzo** (Università degli Studi di Milano, Fac. Scienze del Farmaco)  
Evaluation of wine antioxidant activity by different *in vitro* approaches

11.45 **Carmen Lammi** (Università degli Studi di Milano, Fac. Scienze del Farmaco)  
Hempseed peptide: proteomic characterization and molecular investigation of their  
hypochlesterolemic effect on human hepatic cells"

12.00 **Monica Locatelli** (Università del Piemonte Orientale, Fac.)  
Italian pigmented rice varieties (*Oryza sativa*): an overview on the phenolic  
composition, nutraceutical potentiality and technological aspects

12.15-12.45 Discussione

## Sezione CONTROLLO QUALITÀ/ILLECITI

- 14.00 **Valentina di Rienzo** (Università di Bari)  
Sinergie tra enti di ricerca e enti di controllo: best practices per la validazione di metodi bioanalitici per la tracciabilità e l'identificazione delle frodi nel settore oleario.
- 14.15 **Vladimiro Gardenia** (Università di Bologna)  
Food Crossing District project: by-products fingerprinting for industrial symbiosis in Emilia Romagna Region
- 14.30 **Cristiano Garino** (Università del Piemonte Orientale)  
Set up of an untargeted method based on lab-on-a-chip® protein micro electrophoresis applied to salmon traceability
- 14.45 **Giulia Graziani** (Università di Napoli)  
Simultaneous determination of isoflavones and mycotoxins in vegetarian foods by HRMS-Orbitrap
- 15.00 **Matteo Perini** (Università di Trento)  
Stable Isotope Ratio Analysis for authentication of Red Yeast Rice
- 15.15 **Federica Turrini** (Università di Genova)  
UV-Vis Fluorescence spectroscopy combined with chemometrics for the authentication of plant foods and supplements
- 15.30 **Enrico Valli** (Università di Bologna)  
The EU H2020 OLEUM Project: innovative analytical strategies to fight olive oil fraud. Focus on the soft-deodorization
- 15.45-16.15 Discussione
- 16.45-18.00 Riunione Gruppo Scientifico Disciplinare