

23 | GIORNATA DEDICATA AL DOTTORATO IN SCIENZE DELLA
SETTEMBRE | NUTRIZIONE

Registrazione

Saluti delle autorità

Presentazioni degli studenti di Dottorato del 2°-3°anno

ORE 9.30 – 11.30

Coffee break

ORE 11.30-12.00

Proposta di network di Dottorati nel campo della nutrizione e alimentazione.

ORE 12.00-13.00

» **DOTTORATI INVITATI A PARTECIPARE:**

1. ALIMENTI E SALUTE, COORD. PROF. WALTER BARATTA - *UNIVERSITÀ DI UDINE*
2. CHEMICAL AND PHARMACEUTICAL SCIENCES AND BIOTECHNOLOGY, CURRICULUM: PHARMACEUTICAL, NUTRACEUTICALS AND FOOD SCIENCES, COORD. PROF. SAURO VITTORI – *UNIVERSITÀ DI CAMERINO*
3. FOOD, HEALTH AND LONGEVITY, COORD. PROF. ANTONIA FOLLENZI-*UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE*
4. MOLECULAR DESIGN AND CHARACTERIZATION FOR THE PROMOTION OF HEALTH AND WELL-BEING: FROM DRUG TO FOOD, COORD. PROF. LUISA MANNINA- *UNIVERSITÀ LA SAPIENZA, ROMAMINI*
5. NUTRACEUTICALS, FUNCTIONAL FOODS AND HUMAN HEALTH, COORD. PROF. ALBERTO RITIENI-*UNIVERSITÀ FEDERICO II, NAPOLI.*
6. SCIENZE CHIMICHE, CURRICULUM: CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, COORD. PROF. PAOLA DUGO – *UNIVERSITÀ DI MESSINA*
7. SCIENZE DELLA NUTRIZIONE, COORD. PROF. LUCIANO PINOTTI – *UNIVERSITÀ DI MILANO*

Light lunch

ORE 13-14.00

Plenary lectures

ORE 14.00-17.30

14.00-14.40 CONTROLLO DI QUALITÀ DI FITOTERAPICI ED ESEMPI APPLICATIVI NELL'UOMO E NELL'ANIMALE

CHLODWIG FRANZ, PROFESSORE EMERITO, INSTITUTE OF ANIMAL NUTRITION AND FUNCTIONAL PLANT COMPOUNDS, UNIVERSITÀ DI VIENNA.

14.40-15.20 SVILUPPO DI INTEGRATORI ED ALIMENTI FUNZIONALI TRA SCIENZA E MARKETING

FRANCESCO VISIOLI, PROFESSORE ASSOCIATO IN FARMACOLOGIA, UNIVERSITÀ DI PADOVA

15.20-16.00 SENSORS AND BIOSENSORS FOR FOOD ANALYSIS

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*

MIHAELA BADEA, PROFESSORE ORDINARIO IN BIOCHIMICA, FACULTY OF MEDICINE, TRANSILVANIA UNIVERSITY OF BRASOV, ROMANIA

Coffee break

ORE 16.00-16.30

16.30-16.50 FUNCTIONAL EFFECT OF MILK PROTEINS AND DERIVED PEPTIDES

DOTT.SSA CARLOTTA GIROMINI, DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE PER LA SALUTE, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

16.50-17.10 EVALUATING THE SELECTIVITY OF PREBIOTICS: INULIN AS A CASE STUDY

RIVA ALESSANDRA, UNIVERSITY OF VIENNA, CENTRE FOR MICROBIOLOGY AND ENVIRONMENTAL SYSTEMS SCIENCE

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

24

SETTEMBRE

Registrazione

8.30-9.00

Saluti e apertura evento

9.00-9.30



Caratterizzazione Chimica degli alimenti

9.30-11.00

9.30-9.45

➤ **A MULTI-METHODOLOGICAL PROTOCOL TO CHARACTERIZE "BIANCO DI SPERLONGA" PGI WHITE CELERY ECOTYPE**

INGALLINA C. – Università di Roma "La Sapienza"

9.45-10.00

➤ **NEW INSIGHTS INTO (POLY)PHENOLS OF STEVIA LEAVES**

PICCOLELLA S. – Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", Caserta

10.00-10.15

➤ **PHYTOCOMPLEX CHARACTERIZATION AND EVALUATION OF THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ELEAGNUS ANGUSTIFOLIA: A FUNCTIONAL FOOD?**

CAIRONE F. – Università di Roma "La Sapienza"

10.15-10.30

➤ **CHEMICAL COMPOSITION OF MUSSELS (MYTILUS GALLOPROVINCIALIS LMK.) FROM DIFFERENT ITALIAN FISHING AREAS**

OTERI M. – Università degli Studi di Messina

10.30-10.45

➤ **CHEMICAL AND GENOMIC CHARACTERIZATION OF RED CHICORY (CICHORIUM INTYBUS)**

BERGANTIN C. – Università degli Studi di Ferrara

SHORT PRESENTATIONS

10.45-10.50

➤ **HEMP SEEDS LIGNANAMIDE FRACTION: UHPLC-ESI-QQTOF-MS/MS ANALYSIS AND CYTOTOXICITY**

CRESCENTE G. – Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", Caserta

10.50-11.00

DISCUSSION

Coffee break

11.00-11.30



Nuovi approcci analitici per l'analisi degli alimenti

11.30-12.30

11.30-11.45

➤ **BIOCATALYTIC APPLICATION FOR THE PREPARATION OF FOOD INGREDIENTS**

CONTENTE M.L. - University of Nottingham

11.45-12.00

➤ **BAMBOO SHOOTS (PHYLLOSTACHYS PUBESCENS): CONVENTIONAL AND MICROWAVE-ASSISTED EXTRACTION OF POLYPHENOLS**

CURCI F. - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

12.00-12.15

➤ **APPLICATIONS OF LIQUID-STATE HIGH-RESOLUTION NMR IN THE ANALYSIS OF PHYTOCHEMICALS AND FOOD COMPONENTS**

MARCHETTI L. - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

SHORT PRESENTATIONS

12.15-12.20

➤ **OPTIMIZATION OF THE HYDROALCOHOLIC EXTRACT OF EPILOBIUM ANGUSTIFOLIUM L. AND CHEMICAL CHARACTERIZATION THROUGH UHPLC-MS/MS ANALYSIS**

ESPOSITO C. - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

12.20-12.30

DISCUSSION

Lunch time

12.30-13.45



Qualità e sicurezza degli alimenti

13.45-15.40

- 13.45-14.00 ➤ **GROWING PERFORMANCES AND NUTRITIONAL FEATURES OF INSECT ACCORDING TO REARING SUBSTRATES: A SYSTEMATIC REVIEW**

OTTOBONI M. - Università degli Studi di Milano

- 14.00-14.15 ➤ **AN IN SILICO STRUCTURAL APPROACH TO STUDY THE INTER-INDIVIDUAL VARIABILITY OF MYCOTOXINS ACTION: A FOCUS ON ANDROGENIC AND ESTROGENIC ACTIVITY OF ZEARELENONE AND ALTERNARIOL**

DELLAFIORA L. - Università degli Studi di Parma

- 14.15-14.30 ➤ **ESSENTIAL OIL VAPOUR AS EFFECTIVE TOOL IN FOOD PRESERVATION**

PETRETTO G.L. - Università degli Studi di Sassari

- 14.30-14.45 ➤ **COLD BREW COFFEE: THE EFFECT OF DIFFERENT PHYSICAL TREATMENTS ON THE SHELF-LIFE OF THE PRODUCT**

BELLUMORI M. - Università degli Studi di Firenze

- 14.45-15.00 ➤ **THE IMPACT OF DRYING CONDITIONS AND TIME OF STORAGE ON THE HAZELNUT COMPOSITION: A FOCUS ON THE POLYPHENOLIC COMPONENT**

LOCATELLI M. - Università degli Studi del Piemonte Orientale

- 15.00-15.15 ➤ **AN ANALYTICAL DECISION MAKER METHOD FOR ROUTINE CONTROL OF THE INCOMING DEFECTIVE SMOKY COCOA BEANS**

SCAVARDA C. - Università degli Studi di Torino

SHORT PRESENTATIONS

- 15.15-15.20 ➤ **LABEL FREE QUANTIFICATION OF LUPINUS PROTEIN FOR EVALUATING THE NUTRITIONAL QUALITY OF LUPIN-BASED PASTA**

AIELLO G. - Università degli Studi di Milano

- 15.20-15.25 ➤ **ALLERGY TO HONEY AND ROYAL JELLY: A CASE REPORT**

COLOMBO F. - Università degli Studi di Milano

- 15.25-15.30 ➤ **TECHNOLOGICAL TREATMENTS OF COW MILK PROTEINS: EFFECTS OF LACTOSYLATION ON WHEY PROTEINS' ALLERGENICITY AND DIGESTIBILITY**

GASPARINI A. - Università degli Studi di Parma

- 15.30-15.40 DISCUSSION



Nutraceutica

15.40-16.15

- 15.40-15.55 ➤ **P7 (LTFPGSAED) AND P5 (LILPKHSDAD): TWO LUPIN PEPTIDES WITH MULTIFUNCTIONAL ACTIVITIES**

LAMMI C. - Università degli Studi di Milano

SHORT PRESENTATIONS

- 15.55-16.00 ➤ **BIOAVAILABILITY AND IN VIVO ANTIOXIDANT ACTIVITY OF M.E.D.® PROPOLIS EXTRACT**

ZACCARIA V. - Università di Pavia

- 16.00-16.05 ➤ **INCREASED ABSORPTION OF CURCUMIN AND RESVERATROL IN A CHOCOLATE MATRIX IN A HUMAN IMMORTALIZED KERATINOCYTE IN VITRO MODEL SYSTEM**

DACREMA M. - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

- 16.05-16.15 DISCUSSION

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



Valorizzazione degli scarti/sottoprodotti

16.30-17.20

16.15-16.30

➤ **CIRCULAR ECONOMY FOR A SUSTAINABLE DIET**

BORSETTA G. - Università degli Studi di Camerino

16.30-16.45

➤ **THE FINNOVER PROJECT: THE GREEN INNOVATION IN THE INDUSTRIAL CHAIN OF BUD-
DERIVATIVES FOOD SUPPLEMENTS**

TURRINI F. - Università degli Studi di Genova

16.45-17.00

➤ **MORADYN® PURPLE CORN EXTRACT: A NEW HEALTHY INGREDIENT FROM CORN BY-
PRODUCTS**

FERRON L. - Università degli Studi di Pavia

SHORT PRESENTATION

17.00-17.05

➤ **BIOACCESSIBILITY AND BIOAVAILABILITY OF THE HYDROALCOHOLIC EXTRACT
OBTAINED FROM ONION (ALLIUM CEPA L.) TUNICS**

GARZARELLA E.U. - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

17.05-17.10

➤ **POLYSACCHARIDES IN PEEL OF PUNICA GRANATUM FRUIT**

BALLI D. - Università degli Studi di Firenze

17.10-17.20

DISCUSSION

Chiusura evento e saluti finali

17.20-17.40



Posters

(IN F.TO A4)

➤ **SAFETY ASPECTS OF EDIBLE INSECTS: ALLERGENICITY ASSESSMENT AND MYCOTOXINS
BIOACCUMULATION**

LENI G. - Università degli Studi di Parma

➤ **ANGIOTENSIN-CONVERTING-ENZYME AND DIPEPTIDYL PEPTIDASE IV INHIBITORY
PEPTIDES FROM SPIRULINA PLATENSIS: CHEMICAL AND BIOLOGICAL
CHARACTERIZATION**

LI Y. - Università degli Studi di Milano

➤ **VALORIZATION OF VEGETABLE BY-PRODUCTS BY INSECTS**

LUPARELLI A.V. - Università degli Studi di Parma

➤ **GLUTEN DIGESTION AND CELIAC DISEASE: ARE THE ANCIENT GRAINS DIFFERENT FROM
THE MODERN ONES?**

PRANDI B. - Università degli Studi di Parma