

23 SETTEMBRE | GIORNATA DEDICATA AL DOTTORATO IN SCIENZE DELLA 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

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



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 ZEARALENONE AND ALTERNARIOL**

DELLAFIORA L. - Università degli Studi di Parma

14.15-14.30

↳ **ESSENTIAL OIL VAPOUR AS EFFECTIVE TOOL IN FOOD PRESERVATION**

PETRETTI 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/sottoprodotto

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