



17 aprile 2018

Roma

c/o CREA

Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione

Aula S. Santorio



Seminario Alimentare

Nuovi trend alimentari e tecniche analitiche, classiche e moderne

Presentazione

I consumatori pongono sempre una maggior attenzione alla qualità della propria alimentazione.

La sfida per ogni laboratorio che lavori nel campo della analisi alimentari è di avere la capacità di valutare con estrema accuratezza le **proprietà nutrizionali degli alimenti**, nella sempre più ardua sfida di conciliare **costi e qualità**.

Nel corso di questa giornata discuteremo di queste tematiche, insieme agli specialisti BUCHI Italia ed esperti nel settore.

Il nostro obiettivo è quello di rendere più semplice ed **efficiente** il vostro **lavoro quotidiano** in laboratorio.

A chi si rivolge il seminario

Il seminario è rivolto a tutto il personale che si occupa di produzione, controllo qualità in laboratorio e processo, nonché ricerca e sviluppo nell'industria agroalimentare, nelle università, negli enti di controllo e repressione frodi e nei laboratori conto terzi.

Modalità di partecipazione

La partecipazione al seminario è libera e gratuita. Per registrarsi, è possibile inviare una email a **italia@buchi.com** oppure collegarsi al sito e compilare il modulo online:

www.buchi.com/it-it/workshop-italia

Location

CREA - Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione

Via Ardeatina, 546
00178 Roma
Aula S. Santorio

.....

Durante il seminario sarà possibile visionare i seguenti strumenti:

- Punto di Fusione M-565
- Lyovapor™ L-200
- Multivapor™
- Easy water
- NIR-Online e NIRMaste™

NOTA: l'agenda degli interventi potrebbe subire delle variazioni.

Focus Alimentare

Nuovi trend alimentari e tecniche analitiche, classiche e moderne.

Agenda

- 09:15 Registrazione dei partecipanti
- 09:30 **Introduzione e benvenuto**
Alessandro Pollace
General Manager BUCHI Italia
- 09:40 **Fast Kjeldahl: maggior resa, minor spesa**
Dr. Massimo Cocchia
Product Manager Kjeldahl, Extraction BUCHI Italia
- 10:00 **La spettroscopia NIR come metodo rapido per i controlli analitici in laboratorio e in processo**
Giuseppe Ferrari
Responsabile Spettroscopia NIR BUCHI Italia
- 10:20 **Rotavapor®: l'approccio scientifico in cucina**
Chef Cesare Predescu
Chef Andres Cardenas
Ristorante Perpetual - Roma
- 10:40 **Nuove tendenze nell'Alimentazione: la Microincapsulazione nei settori Nutraceutico, Alimentare e della Ristorazione**
Prof. Antonio Zuurro
Università degli Studi "La Sapienza" - Dip. Ingegneria Chimica Materiali Ambiente
- 11:00 Pausa caffè
- 11:20 **Vantaggi della liofilizzazione nella sample preparation**
Andrea Penno
Sales Specialist Lyophilization, Spray Dryer & Encapsulation BUCHI Italia
- 11:40 **Le microonde in laboratorio. Preparazione veloce del campione per l'analisi dei metalli**
Mario Verducci
Sales Specialist Industrial Evaporation
- 12:00 **Utilizzo del NIR nel supporto del controllo di qualità degli alimenti zootecnici**
Dr.ssa Michela Contò
CREA Zootechnia ed Acquacoltura - Monterotondo (Roma)
- 12:20 **Grassi e contaminanti alimentari: guida all'estrazione**
Dr. Massimo Cocchia
Product Manager Kjeldahl, Extraction BUCHI Italia
- 12:40 **Spray dryer e microincapsulazione, le nuove tendenze nel process food**
Andrea Penno
Sales Specialist Lyophilization, Spray Dryer & Encapsulation BUCHI Italia
- 13:00 Dibattito e chiusura lavori
- 13:15 Pranzo* a buffet offerto da BUCHI Italia

* Per particolari esigenze alimentari, potete contattarci e segnalare la vostra richiesta.