

Giovedì 30 luglio 2020

DARE VALORE AI RESIDUI AGRO ALIMENTARI

9.30

Introduzione al workshop e al progetto ReMarcForFood

S. SCALABRIN, Fondazione Cariplo

G. SPIGNO, Università Cattolica del Sacro Cuore

9.50

Trattamenti enzimatici di bucce di frutta

C. FIORENTINI, N. ALBERICI, A. GRUPPI,

R. DORDONI, G. SPIGNO, Università Cattolica del Sacro Cuore

10.05

Applicazioni alimentari di by products dalle filiere enologica e dei distillati: aspetti tecnologici, compositivi e sensoriali

G. ZEPPA, M. BERTOLINO, D. GHIRARDELLO,

M. GIORDANO, Università degli Studi di Torino

10.20

Natural Fiber Solutions from Citrus Fruit - Applications in Food Industry

S. PSILOPOULOS, FiberStar, Inc

10.35

Trattamenti di omogeneizzazione ad alta pressione per la valorizzazione di residui agro alimentari come coating edibili e per la formazione di oleogel

F. DONSI, Università degli Studi di Salerno

10.50

Innovazione e sostenibilità nei territori Alpini - il progetto AlpBioEco

B. LA LICATA, Environment Park S.p.A.

11.05

Utilizzo di residui agro industriali per la produzione di biomassa

A. BOI, E. CIVERO, N. LAI N, N. CURRELI,

Università degli Studi di Cagliari

11.20

Pleurotus come nuovo ingrediente per alimenti funzionali

F. GALLOTTI, C. PROSERPIO, D. PEDRALI, B. FRIGERIO,

S. BARBARITO, F. CASARETTA, M. LAUREATI,

E. PAGLIARINI, V. LAVELLI, Università degli Studi di Milano

11.35

Valutazione sensoriale di alimenti contenenti Pleurotus con differenti target di consumatori

C. PROSERPIO, F. GALLOTTI, D. PEDRALI, B. FRIGERIO,

S. BARBARITO, F. CASARETTA, M. LAUREATI,

E. PAGLIARINI, V. LAVELLI, Università degli Studi di Milano

11.50

Upcycling Mushroom Agriwaste in Food and Added Value products: the EU Project "Prolific" Mushroom Revolution as Key of a perfect food Circular loop

J. ENGERISSER, Pleurette SAS France

12.05

Valutazione comparata, tramite analisi LCA, della sostenibilità ambientale di diversi scenari di utilizzo di sottoprodotti enologici

S. OLIVERI, P. SEMINATI, B. MONTELEONE,

G. SPIGNO, S. PAREGLIO, Università Cattolica del Sacro Cuore

12.20

Saluti finali

Workshop on-line

PARTECIPAZIONE GRATUITA

(è gradita la registrazione)

Per registrarsi:

<https://form.jotform.com/201982936181360>

Per informazioni:

www.remarcforfood.it

E-mail: giorgia.spigno@unicatt.it

Tel: +39 0523 599 181



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI CAGLIARI

Fondazione
CARIPLO



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore