

Agrisystem, frontiera della ricerca su cibo e ambiente

I progetti presentati dagli studenti: temi innovativi che guardano al futuro

PIACENZA

● Temi legati all'innovazione e all'attualità come i cibi senza glutine, la sicurezza alimentare e quella dell'ambiente. Come sempre, guardano al futuro i progetti di ricerca degli "Agrisystem Ph.D. Candidates" dell'Università Cattolica di Piacenza. Gli elaborati sono stati presentati nell'aula 21 dell'Ateneo, coordinati dal professor Francesco Masoero. Questi gli studenti e i loro titoli illustrati: Carla Iavarone "Reati agroalimentari: prospettive di riforma e nuovi modelli di responsabilità", Gabriele Rocchetti "Gluten-free food system: screening of polyphenols and their bioaccessibility through in vitro gastrointestinal processes and metabolomics-based studies", Alessandro Agostini "The bioenergy and environment nexus", Camilla Zighetti "GW higher tier risk assessment: the monitoring in Italy", Alice Gruppi "Development of innovative bakery products", Giulia Ferronato "Emissioni di gas climalteranti dall'allevamento bovino da latte valutate mediante approccio



Un momento della presentazione di Agrisystem FOTO LUNINI

LCA e altri metodi indiretti", Michele Premi "Sviluppo dell'indice di benessere SDIB per bovine da latte, finalizzato all'ottimizzazione degli allevamenti", Matteo Mezzetti "New insights on metabolism and the immune response from dirty-off to early lactation", Beatrice La Porta "Novel food: la normativa dell'Unione Europea tra sicurezza alimentare, sfide della tecnica e tutela dell'affidamento", Eleonora De Falcis "Competitiveness in international trade: firms' participation and trade concern", e Francesco Romaniello "MICROPLAST: gaining insights in the microbial degradation of polyethylene plastics to promo-

te efficient bioremediation strategies". Di particolare interesse, per quanto riguarda l'alimentazione, la ricerca di Ricchetti che ha indagato il mondo dei cibi senza glutine esaminandone nel dettaglio pregi e difetti.

Un lavoro che potrebbe tornare utile anche al Dipartimento di Scienze Animali, della Nutrizione e degli Alimenti del professor Masoero: «Siamo una quindicina di docenti che lavorano su vari aspetti dell'alimentazione, sia quella animale sia quella umana. Si tratta di un dipartimento che punta prevalentemente sull'innovazione e che guarda al futuro».

Gabriele Faravelli

