



In collaborazione con

UNASA

Unione Nazionale delle Accademie italiane per le scienze applicate allo sviluppo dell'agricoltura, alla sicurezza alimentare e alla tutela ambientale

Workshop

Nuovi scenari nell'industria agroalimentare: gli Alimenti Funzionali e Nutraceutici

14 Ottobre 2015

Consiglio Nazionale delle Ricerche - Area di Ricerca di Milano

Via Corti 12- Milano

Comitato organizzativo:

Dr. Mauro Rossi, ISA-CNR

Dr. Vincenzo Longo, IBBA-CNR

Prof. Amedeo Alpi, DSA Università di Pisa

Dr.ssa Federica Tenaglia, DISBA-CNR

Gli alimenti funzionali ed i nutraceutici sono diventati in un tempo relativamente breve estremamente popolari, oggetto di ricerca, prospettiva per l'industria, tema caldo per il legislatore, opportunità per il consumatore. Occorre però fare il punto per definire le evidenze sperimentali, i limiti e le opportunità offerte da prodotti che non solo devono promettere benefici ma devono dimostrare capacità di migliorare salute e benessere. La ricerca deve porsi le domande di base e offrire al cittadino-consumatore una corretta informazione, che, al di là dei trend mediatici, rispetti aspettative e speranze ma aiuti ad orientarsi in un settore sensibile che coniuga salute, stili di vita ed alimentazione. Occorre il contributo di: ricercatori in grado di offrire un quadro delle più recenti ed importanti realizzazioni scientifiche attuali ed in prospettiva; medici e nutrizionisti che riferiscano delle evidenze sperimentali cliniche; esperti di normative che comunichino correttamente le politiche di garanzia del prodotto e tutela del consumatore; utile sarebbe un contributo di consumer science per meglio comprendere un quadro complesso di aspettative ed esigenze.

Il Workshop vuole essere un'occasione di interscambio di idee e progettazioni tra aziende e i ricercatori CNR della rete Nutrheff (<http://www.nutrheff.cnr.it/>) ed UNASA impegnati nel settore degli alimenti funzionali e nutraceutici. Nutrheff vanta un portafoglio di brevetti e capacità di approccio multidisciplinare, in grado di stimolare l'avvio di progetti di ricerca applicata o fornire soluzioni tecnologiche alle aziende. L'incontro rappresenta pertanto un'occasione unica di stimolo volta a favorire innovazione e competitività nei settori dieto-terapeutico ed alimentare.

Interventi:

8.30-9.00 registrazione dei partecipanti

9.00-9.20 **Giuseppe Orlandi**, DISBA CNR. La rete Nutrheff e le strategie del trasferimento tecnologico nel settore dei functional food .

9.20-9.40 **Stefano Predieri**, IBIMET-CNR. Qualità, packaging e sicurezza degli alimenti funzionali.

9.40-10.00 **Vincenzo Gerbi**, AISSA. Presentazione di UNASA e Valorizzazione di *by-products* dell'industria alimentare per la produzione di *novel food*

10.00-10.20 **Giusto Giovannetti**, Centro colture sperimentali (**CCS**) srl Aosta. L'immunocompressione delle coltivazioni agricole ed i risultati nutraceutici dell'inoculo di un biota microbico, il Micosat F.

10.20-10.40 **Luisa Lanfranco**, Università di Torino (UNASA). I funghi micorrizici arbuscolari come determinanti cruciali per la fertilità del suolo e la salute della piante.

10.40-11.10 **Laura De Gara**, Università Campus Bio-Medico di Roma. Antiossidanti e salute: mito o realtà scientifica?

11.10-11.30 coffee break

11.30-11.50 **Fabio Battaini** Aptamil-Danone Early Life Nutrition. Nutrienti funzionali nell'alimentazione dell'infanzia.

11.50-12.10 **Sofia Caretto** ISPA-CNR. Produzione bio-tecnologica di composti bioattivi da matrici vegetali e studi di stabilità per incapsulamento.

12.10-12.30 **Lorenza Grasso**, Ipafood srl. Farine detossificate e funzionali.

12.30-12.50 **Laura Pucci**, IBBA-CNR. Valorizzazione nutraceutica e funzionale di prodotti alimentari.

12.50-13.10 **Daniela Pinto**, **Maria De Angelis**, Giuliani SpA/Università Bari. Applicazioni innovative di probiotici per il trattamento di intolleranze alimentari ed allergie.

13.10-13.30 **Angelo Sisto**, ISPA-CNR. *Lactobacillus paracasei*, un probiotico anti-infiammatorio e sue applicazioni nel settore nutraceutico.

Conclusioni

Lunch e Poster session

15.00 NUTRHEFF incontra le Aziende