



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

SISTAL **BARI 2024** 
SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Proceedings book

12 E 13 GIUGNO 2024

CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti
Università degli Studi di Bari Aldo Moro

**CONVEGNO NAZIONALE
DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Transizione verso un sistema alimentare sostenibile**

Proceedings books del
CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI -
Transizione verso un sistema alimentare sostenibile
12 e 13 Giugno 2024
Università degli Studi di Bari Aldo Moro



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI



ISBN: 978-88-6629-084-1

Copyright © 2024



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI



SISTAL BARI 2024
SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Transizione verso un sistema alimentare sostenibile

Comitato Scientifico

Marco POIANA - Università Mediterranea di Reggio Calabria
Michele FACCIA - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Rossella CAPORIZZI - Università degli Studi di Foggia
Silvana CAVELLA - Università degli Studi di Napoli Federico II
Maria DE ANGELIS - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Antonio DEROSI - Università degli Studi di Foggia
Graziana DIFONZO - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Biagio FALLICO - Università di Catania
Stefano FARRIS - Università degli Studi di Milano
Silvia GRASSI - Università degli Studi di Milano
Erminio MONTELEONE - Università degli Studi di Firenze
Maria Cristina NICOLI - Università degli Studi di Udine
Antonella PASQUALONE - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Nicoletta PELLEGRINI - Università degli Studi di Udine
Antonio PIGA - Università degli Studi di Sassari
Paola PITTIA - Università degli Studi di Teramo
Pietro ROCCULI - ALMA MATER STUDIORUM Università di Bologna
Luca ROLLE - Università di Torino
Maurizio SERVILI - Università degli Studi di Perugia

Comitato Organizzatore

Francesco CAPONIO - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Ernestina CASIRAGHI - Università degli Studi di Milano
Rossella CAPORIZZI - Università degli Studi di Foggia
Maria Lisa CLODOVEO - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Graziana DIFONZO - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Silvia GRASSI - Università degli Studi di Milano
Anna LANTE - Università degli Studi di Padova
Giacomo SQUEO - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Carmine SUMMO - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Andrea VERSARI - ALMA MATER STUDIORUM Università di Bologna
Bruno ZANONI - Università degli Studi di Firenze



**CONVEGNO NAZIONALE
DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Transizione verso un sistema alimentare sostenibile**

Segreteria Organizzativa

Giacomo SQUEO (Referente)
Claudia ANTONINO
Antonio Francesco CAPUTI
Davide FALOTICO
Pamela LAERA
Vittoria LATROFA
Roberta MIOLLA
Federica NEVIERA
Mirella NOVIELLO
Roccangelo SILLETTI
Michela Pia TOTARO
Marica TROILO
Gabriele VENTRELLA
Francesca VURRO



CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Transizione verso un sistema alimentare sostenibile

ELENCO DEI CONTRIBUTI

Autore <i>Istituzione</i>	Titolo del contributo	Pagina
SESSIONE 1		
<i>Nuovi ingredienti e alimenti</i>		
Marilsa Alongi <i>Università degli Studi di Udine</i>	Investigating the impact of apple processing on the fate of phenolic compounds and pectin during digestion	10
Adriana Teresa Ceci <i>Libera Università di Bolzano</i>	Exploring the quality of sustainable wines from disease-resistant grape varieties: the case study of cabernet	11
Fabrizio Cincotta <i>Università degli Studi di Messina</i>	Valutazione delle caratteristiche tecnologiche, sensoriali e nutrizionali di legumi negletti siciliani	12
Marco Faieta <i>Università degli Studi di Teramo</i>	Innovative funzionalità tecnologiche di amidi sottoposti a trattamento di macinatura a sfere (ball-milling)	13
Irene Fenga <i>Università di Parma</i>	Confronto tra burger vegetali e di manzo: analisi delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di prodotti in commercio	14
Valeria Imeneo <i>Università degli Studi di Milano</i>	Sviluppo di gnocchi surgelati <i>gluten-free</i> a base di farina di lenticchie rosse	15
Sofia Melchior <i>Università degli Studi di Udine</i>	Engineering the technological functionalities of pea proteins through enzymatic hydrolysis	16
Margherita Modesti <i>Università degli Studi della Tuscia</i>	Ottimizzazione del processo di produzione di latte vegetale a partire da materie prime autoctone laziali	17
Ksenia Morozova <i>Libera Università di Bolzano</i>	Compounds isolated from licorice root as natural antioxidants in prevention of lipid oxidation	18
Giuseppe Natrella <i>Università degli Studi di Bari</i>	Indagine sul contenuto di ammine biogene in diverse tipologie di formaggio	19
Erica Pontonio <i>Università degli Studi di Bari</i>	Design, production and characterization of a clean-label vegan pea butter using fermentation with EPS-producer <i>Leuconostoc pseudomesenteroides</i>	20
Stella Plazzotta <i>Università degli Studi di Udine</i>	Potential of aerogels as food ingredients	21
Matteo Roattino <i>Libera Università di Bolzano</i>	Innovation in dairy alternatives: fermented plant-based cheese analogues to the italian crescenza cheese	22
Davide De Angelis <i>Università degli Studi di Bari</i>	Il frazionamento a secco per lo sviluppo di ingredienti proteici sostenibili e alimenti innovativi	23
Mariaelena Di Biase <i>CNR- Bari</i>	Caratterizzazione di farine di okra (<i>Abelmoschus esculentus</i>) e loro utilizzo in sourdough	24
Claudia Antonino <i>Università degli Studi di Bari</i>	Ottimizzazione strutturale e valutazione qualitativa di un dessert fermentato a base di latte d'asina arricchito con ingredienti di origine vegetale	25
Roberta Miolla <i>Università degli Studi di Bari</i>	Impiego delle fecce di vino come ingrediente funzionale per produrre biscotti arricchiti con polifenoli e fibre	26



CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Transizione verso un sistema alimentare sostenibile

Concetta Conduro <i>Università degli Studi di Messina</i>	Farina di semi di canapa industriale per la produzione di gnocchi	27
Valeria Cinquepalmi <i>Università degli Studi di Bari</i>	Identification and quantification of major free sterols in brassicaceae innovative vegetable products by RPLC-APCI-FTMS	28
Antonio Piga <i>Università degli Studi di Sassari</i>	Effetto della sostituzione del saccarosio con diverse tipologie di miele sulle caratteristiche reologiche degli impasti e sui principali parametri di qualità del pane	29
Graziana Difonzo <i>Università degli Studi di Bari</i>	Xilo-oligosaccaridi da tralci di vite: effetto su attività prebiotica, caratteristiche nutrizionali e proprietà fisico-chimiche di un formaggio di capra spalmabile	30
Davide Falotico <i>Università degli Studi di Bari</i>	Cinetiche di fortificazione dell'olio con elicriso e alloro in sistema modello	31
Pamela Laera <i>Università degli Studi di Bari</i>	Tentativi sperimentali per incrementare la stabilità ossidativa di oli vegetali durante il processo di frittura	32
Mariana Miccolis <i>Università degli Studi di Bari</i>	Is the biogenic amine content of italian and romanian craft beers a healthy issue for consumers?	33
Antonella Pasqualone <i>Università degli Studi di Bari</i>	Investigating the suitability of lupin flour and lupin type iv sourdough substitution in bakery products	34
Marica Troilo <i>Università degli Studi di Bari</i>	Innovazione di prodotto per la rigenerazione sostenibile dei territori colpiti da <i>Xylella fastidiosa</i>	35
Francesca Vurro <i>Università degli Studi di Bari</i>	Pani piatti nel mediterraneo: tradizione e futuro	36
SESSIONE 2 Nuove soluzioni di packaging e shelf-life		
Daniele Carullo <i>Università degli Studi di Milano</i>	La tecnologia "coating" come approccio abilitante per la mono-materialità	38
Paola Costanza Domenica De Pascalis <i>Università degli Studi di Bari</i>	Il ruolo della leva fiscale nella produzione di imballaggi alimentari sostenibili	39
Maria Di Cairano <i>Università degli Studi della Basilicata</i>	Applicazione di campi elettrici moderati per il trattamento termico degli alimenti: un caso studio su sughi pronti	40
Vito Michele Paradiso <i>Università del Salento</i>	Stabilizzanti colloidali per il tartrato di calcio nei vini	41
Niccolò Renoldi <i>Università degli Studi di Udine</i>	Assessment of the shelf-life of portioned PDO Montasio semi-hard cheese packaged with recyclable plastic materials	42
Martina Galaverni <i>Università di Parma</i>	Improving fresh hop cones storage using high pressure technologies	43
Iolanda Cilea <i>Università Mediterranea di Reggio Calabria</i>	Effect of thermal treatment on the qualitative characteristics of fermented olives during storage	44
Simona Fabroni <i>CREA</i>	Estensione della shelf-life di zucca di iv gamma con CO ₂ in pressione	45
Corinne Giacondino <i>Università Mediterranea di Reggio Calabria</i>	Effect of bio-based and petroleum-based plastic packaging on quality changes of fresh-cut fennel (<i>Foeniculum vulgare Mill.</i>)	46



CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Transizione verso un sistema alimentare sostenibile

Andrea Marianelli <i>Università di Pisa</i>	Enhancing bakery product preservation through innovative compostable packaging: a sustainable approach	47
Ludovica Milzi <i>Università degli Studi di Napoli</i>	Un sensore food grade economico per vocs da food spoilage	48
Paola Tedeschi <i>Università di Ferrara</i>	Influence of 1-methylcyclopropene (1-MCP) on shelf-life and quality attributes of abate fétel pear fruits	49
Gabriele Ventrella <i>Università degli Studi di Bari</i>	Valutazione dell'evoluzione degli attributi di qualità di salsicce stagionate arricchite con estratto di foglie di olivo (OLE) per la sostituzione di nitrati e nitriti	50
Luca Zignego <i>Università di Parma</i>	Nuove strategie per la riduzione degli scarti alimentari: applicazione di sensori smart per il monitoraggio della qualità degli alimenti	51
SESSIONE 3		
Strategie per la valorizzazione e il riuso di sottoprodotti		
Giulia Basile <i>Università degli Studi di Napoli</i>	Valutazione di composti bioattivi ottenuti da scarti di finocchio attraverso l'ottimizzazione dell'estrazione assistita da ultrasuoni	53
Anna Rita Bavaro <i>CNR- Bari</i>	Valorizzazione degli scarti della lavorazione del carciofo per la produzione di pane arricchito in composti bioattivi	54
Giusy Rita Caponio <i>Università degli Studi di Bari</i>	Produzione di muffin nutraceutici senza glutine addizionati con farina di buccia d'arancia	55
Nazarena Cela <i>Università di Scienze Gastronomiche</i>	Valorizzazione degli scarti di mela attraverso il processo di birrificazione: impatto sulle caratteristiche chimico-fisiche della birra e sulla preferenza dei consumatori	56
Giovanni De Francesco <i>Università degli Studi di Perugia</i>	Recupero e riutilizzo del luppolo esausto da dry-hopping per la produzione della birra	57
Alberto De Iseppi <i>Università degli Studi di Padova</i>	Strategie per la valorizzazione delle fecce di vinificazione come fonte di additivi alimentari	58
Lucia De Luca <i>Università degli Studi di Napoli</i>	Recupero di scarti del pomodoro mediante estrazione con CO ₂ liquida e supercritica per prodotti ad alto valore aggiunto	59
Peyman Ebrahimi <i>Università degli Studi di Padova</i>	A novel method for decolorization of phenolic extracts using UV-A LEDs: a case study on the extracts of sugar beet leaves	60
Mariaelena Di Biase <i>CNR- Bari</i>	Ecologia microbica e caratteristiche nutrizionali di fermentati di piselli substandard per esplorare il recupero degli scarti vegetali	61
Marco Baselice <i>ApuliaKundi Srl</i>	Il modello apuliakundi di economia circolare per la produzione di microalga spirulina	62
Saverio Monica <i>Università di Parma</i>	Fermentazione ad opera di batteri lattici: una strategia per il miglioramento di estratti proteici vegetali ottenuti da sottoprodotti della filiera agro-alimentare	63
Maria Concetta Tenuta <i>Libera Università di Bolzano</i>	Valorisation of rice bran by-products through the application of green technologies	64



CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Transizione verso un sistema alimentare sostenibile

Chiara Balbo <i>Alma Mater Studiorum - Università di Bologna</i>	Risk assessment of novel food ingredients from pea waste	65
Gaetano Balenzano <i>Università degli Studi di Bari</i>	Prove di coltivazione di funghi medicinali su residui colturali per la sostenibilità delle aziende vinicole	66
Miriam Arianna Boninsegna <i>Università Mediterranea di Reggio Calabria</i>	Use of citrus by-products as an ingredient for the preservation of ready-to-eat clementines	67
Palmira De Bellis <i>CNR - Bari</i>	Scarti della lavorazione dei carciofi per la realizzazione di pasta arricchita in polifenoli	68
Ester De Martino <i>Università degli Studi di Napoli</i>	Recupero di polisaccaridi da scarti di canapa (<i>hemp sativa</i>) tramite idrolisi enzimatica	69
Paola Costanza Domenica De Pascalis <i>Università degli Studi di Bari</i>	Strategie fiscali per la valorizzazione e il riuso di sottoprodotti anche alla luce del piano transizione 5.0	70
Mariaelena Di Biase <i>CNR - Bari</i>	Ingrediente a base di sottoprodotto di piselli fermentato con <i>lactiplantibacillus plantarum</i> ITM21B	71
Valentina Cifarelli <i>CNR - Bari</i>	Valorizzazione di scarti della molitura di frumento duro per la produzione di ingredienti fermentati da impiegare nel processo di panificazione	72
Annachiara Ferraioli <i>Università di Torino</i>	Standardizzazione di un protocollo enzimatico per la valorizzazione della crusca di frumento 73	73
Simonetta Fois <i>Porto Conte Ricerche Srl</i>	Proprietà nutraceutiche di pasta fresca contenente semola integrale fermentata	74
Martina Galaverni <i>Università di Parma</i>	Can biostimulant improve tomato fruits and derived products quality in water stress conditions?	75
Vittoria Latrofa <i>Università degli Studi di Bari</i>	Technological and sensory characterization of texturized vegetable proteins obtained from dry-fractionated durum wheat cake	76
Federica Flamminii <i>University of G. d'Annunzio" Chieti-Pescara</i>	Enhanced extraction of tomato by-product: ultrasound-assisted technique with extra virgin olive oil	77
Valentina Tolu <i>Porto Conte Ricerche Srl</i>	La fermentazione di sottoprodotti della molitura e di pane raffermo: possibilità di impiego nella formulazione di pane e pasta	78
Leandra Leto <i>Università di Parma</i>	Innovative approaches to sustainable food processing: valorization of hop vegetative biomass through sourdough bread production	79
SESSIONE 4		
Nuovi approcci analitici e processi in ambito alimentare		
Gianmarco Alfieri <i>Università della Tuscia</i>	Caratterizzazione microbiologica e qualitativa di sidro di mele rifermentato mediante analisi distruttive e non distruttive	81
Alessandra Gasparini <i>Libera Università di Bolzano</i>	On-line detection of enzymatic browning in apple fruit juices	82
Claudia Lombroni <i>Università di Torino</i>	Reactivity of natural antioxidants from red cabbage using a novel approach based on high-resolution mass spectrometry	83



CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Transizione verso un sistema alimentare sostenibile

Giacomo Squeo <i>Università degli Studi di Bari</i>	Metodi ufficiali di analisi degli alimenti basati sulla spettroscopia nir vs ricerca ed applicazioni industriali. Considerazioni circa il divario esistente ed i possibili vantaggi tecnici, analitici ed ambientali	84
Tullia Gallina Toschi <i>Alma Mater Studiorum - Università di Bologna</i>	A screening method based on volatile compounds for the quality control of virgin olive oils: an inter-laboratory approach	85
Giuliana Aliberti <i>Università degli Studi di Milano</i>	Sviluppo di prodotti della reazione di maillard in diverse matrici alimentari cotte in forno ad alta temperatura	86
Antonio Francesco Caputi <i>Università degli Studi di Bari</i>	Applicazione della spettroscopia di fluorescenza ad eccitazione-emissione e chemiometria per la quantificazione del trans-resveratrolo in estratti etanolic di tralci di vite	87
Davide De Angelis <i>Università degli Studi di Bari</i>	L'autenticazione degli alimenti: tecnologie, sfide e opportunità	88
Irene Locatelli <i>Università degli Studi di Milano</i>	Superchilling: monitoraggio di processo attraverso la spettroscopia NIR	89
Mirella Noviello <i>Università degli Studi di Bari</i>	Applicazione di chips di tralci di vite tostati e trattamento ad ultrasuoni nel processo di affinamento del vino primitivo	90
Giacomo Squeo <i>Università degli Studi di Bari</i>	Applicazione della spettroscopia FT-IR per il controllo qualità nella filiera lattiero-casearia: caso studio in latte contaminato da batteri alterativi	91
Michela Pia Totaro <i>Università degli Studi di Bari</i>	Applicazione della spettroscopia nir per l'autenticazione dei prodotti carnei	92



Sessione 3

STRATEGIE PER LA VALORIZZAZIONE E IL RIUSO DI SOTTOPRODOTTI



VALUTAZIONE DI COMPOSTI BIOATTIVI OTTENUTI DA SCARTI DI FINOCCHIO ATTRAVERSO L'OTTIMIZZAZIONE DELL'ESTRAZIONE ASSISTITA DA ULTRASUONI

Giulia Basile*, Lucia De Luca, Giovanni Sorrentino, Martina Calabrese, Mariarca Esposito, Fabiana Pizzolongo, Raffaele Romano

Dipartimento di Agraria, Università di Napoli "Federico II", Via Università 100, Portici (NA), 80055

**giulia.basile@unina.it*

Abstract

La produzione annuale di finocchio è costantemente in crescita a livello mondiale, e l'Italia si posiziona tra i principali Paesi produttori, con una produzione di circa 532.000 tonnellate all'anno. Di conseguenza, si generano significative quantità di scarti (bulbo e stelo) che necessitano di essere smaltiti. Tuttavia, gli scarti vegetali rappresentano una fonte di composti bioattivi come i polifenoli, che possono essere recuperati ed utilizzati nella formulazione di alimenti funzionali. Al fine di rispettare i principi della *Green Chemistry*, il recupero di composti bioattivi dagli scarti alimentari dovrebbe avvenire utilizzando metodi ecocompatibili, sostenibili e possibilmente a basso costo. Tra le diverse tipologie di estrazione *Green*, l'estrazione assistita da ultrasuoni (UAE) si distingue per la sua elevata efficienza estrattiva, il limitato utilizzo di energia e solventi, e i bassi costi di manutenzione. A tale scopo, è stato utilizzato il *Box-Behnken design* per l'ottimizzazione dell'UAE da bulbo e stelo del finocchio. Tempo, potenza e rapporto solido/liquido sono stati selezionati come fattori sperimentali, mentre la concentrazione di acido clorogenico nell'estratto è stata scelta come variabile di risposta. Successivamente, gli estratti ottenuti dal processo di estrazione ottimizzato, sono stati caratterizzati in termini di attività antiossidante mediante saggi spettrofotometrici (ABTS, DPPH e FRAP), contenuto in polifenoli totali mediante saggio Folin-Ciocalteu, composti organici volatili mediante SPME/GC-MS. Gli estratti ottenuti hanno presentato un elevato contenuto di composti bioattivi, in particolare dell'acido clorogenico, e quindi risultano potenzialmente applicabili nello sviluppo di nuovi alimenti e nella formulazione di packaging attivi.

CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

BARI, 12-13 GIUGNO 2024

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti
Università degli Studi di Bari Aldo Moro



12 GIUGNO 2024 AULA MAGNA

13.00
REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

14.00
PRESENTAZIONE CONVEGNO
E INDIRIZZI DI SALUTO
Prof. Stefano BRONZINI

Rettore Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Prof.ssa Maria DE ANGELIS

*Direttrice del Dipartimento di Scienze del Suolo,
della Pianta e degli Alimenti*

Prof.ssa Ernestina CASIRAGHI

*Presidente della Società Italiana di Scienze
e Tecnologie Alimentari*

14.30 - 15.00 - Keynote
Prof. Antonio Gasbarrini (UNICATT)

Microbiota in health and disease: are we
ready for novel foods?

15.00-16.45 - SESSIONE 1
NUOVI INGREDIENTI E ALIMENTI

Transizione proteica, composti bioattivi e fitochimici,
struttura e funzionalità, novel foods, qualità e
sicurezza, re-investigation di filiere tradizionali, food
performance e digestibility.

Chair: Maria Cristina NICOLI - Bruno ZANONI

Faieta et al. (UNITE)

Innovative funzionalità tecnologiche di amidi
sottoposti a trattamento di macinatura a sfere
(ball-milling).

Imeneo et al. (UNIMI)

Sviluppo di gnocchi surgelati gluten-free a base di
farina di lenticchie rosse.

Morozova et al. (UNIBZ)

Compounds isolated from licorice root as natural
antioxidants in prevention of lipid oxidation.

De Angelis et al. (UNIBA)

Il frazionamento a secco per lo sviluppo di ingredien-
ti proteici sostenibili e alimenti innovativi.

Fenga et al. (UNIPR)

Confronto tra burger vegetali e di manzo: analisi
delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di
prodotti in commercio.

Ceci et al. (UNIBZ)

Exploring the quality of sustainable wines from
disease-resistant grape varieties: the case study of
Cabernet.

Pontonio et al. (UNIBA)

Design, production and characterization of a
clean-label vegan pea butter using fermentation
with EPS-producer *Leuconostoc*.

16.45-17.05
COFFEE BREAK E SESSIONE POSTER

17.05-17.35 - Keynote
Nicoletta Pellegrini (UNIUD)

Tecnologia e nutrizione: una sinergia da potenziare.

17.35-19.30 - SESSIONE 1
NUOVI INGREDIENTI E ALIMENTI

Transizione proteica, composti bioattivi e
fitochimici, struttura e funzionalità, novel foods,
qualità e sicurezza, re-investigation di filiere
tradizionali, food performance e digestibility.

(sessione parallela, Aula Magna)

Chair: Emma CHIAVARO - Antonio PIGA

Alongi et al. (UNIUD)

Investigating the impact of apple processing on the
fate of phenolic compounds and pectin during
digestion.

Roattino et al. (UNIBZ)

Innovation in dairy alternatives: fermented
plant-based cheese analogues to the Italian
Crescenza cheese.

Modesti et al. (UNITUS)

Ottimizzazione del processo di produzione di latte
vegetale a partire da materie prime autoctone laziali.

Melchior et al. (UNIUD)

Engineering the technological functionalities of pea
proteins through enzymatic hydrolysis.

Natrella et al. (UNIBA)

Indagine sul contenuto di ammine biogene in diverse
tipologie di formaggio.

Cincotta et al. (UNIME)

Valutazione delle caratteristiche tecnologiche,
sensoriali e nutrizionali di legumi negletti siciliani.

Plazzotta et al. (UNIUD)

Potential of aerogels as food ingredients.

17.35-19.30 - SESSIONE 2
NUOVE SOLUZIONI DI PACKAGING
E SHELF-LIFE.

Nuovi materiali, nuove tecnologie e processi,
ecodesign ed LCA, gestione del fine vita dei
materiali di confezionamento, tecnologie del
condizionamento e studi di shelf-life
(sessione parallela, Aula XI)

Chair: Silvana CAVELLA - Stefano FARRIS

Carullo et al. (UNIMI)

La tecnologia "coating" come approccio abilitante
per la mono-materialità.

Renoldi et al. (UNIUD)

Assessment of the shelf-life of portioned PDO
Montasio semi-hard cheese packaged with.

Galaverni et al. (UNIPR)

Improving fresh hop cones storage using high
pressure technologies.

Paradiso et al. (UNISALENTO)

Stabilizzanti colloidali per il tartrato di calcio nei vini.

Di Cairano et al. (UNIBAS)

Applicazione di campi elettrici moderati per il
trattamento termico degli alimenti: un caso studio su
sughi pronti.

De Pascalis (UNIBA)

Il ruolo della leva fiscale nella produzione di imbal-
laggi alimentari sostenibili.

9.15-9.45 - Keynote

Mattia Di Nunzio (UNIMI)

Composti bioattivi da sottoprodotti vegetali: cosa e come fare per valutarne gli effetti biologici in cellule in coltura.

9.45-11.15 - SESSIONE 3

STRATEGIE PER LA VALORIZZAZIONE E IL RIUSO DI SOTTOPRODOTTI

Caratterizzazione e sicurezza, impiego come ingredienti/additivi in alimenti, estrazioni e tecnologie di trattamento green.

Chair: **Silvia GRASSI - Marco POIANA**

Ebrahimi et al. (UNIPD)

A novel method for decolorization of phenolic extracts using UV-A LEDs: A case study on the extracts of sugar beet leaves.

Cela et al. (Pollenzo)

Valorizzazione degli scarti di mela attraverso il processo di birrificazione: impatto sulle caratteristiche chimico-fisiche della birra e sulla preferenza dei consumatori.

Bavaro et al. (CNR-ISPA Bari)

Valorizzazione degli scarti della lavorazione del carciofo per la produzione di pane arricchito in composti bioattivi.

Basile et al. (UNIBA)

Valutazione di composti bioattivi ottenuti da scarti di finocchio attraverso l'ottimizzazione dell'estrazione assistita da ultrasuoni.

Caponio et al. (UNIBA)

Produzione di muffin nutraceutici senza glutine addizionati con farina di buccia d'arancia.

Baselice et al. (ApuliaKundi)

Il modello ApuliaKundi di economia circolare per la produzione di microalga spirulina.

11.15-11.45

COFFEE BREAK E SESSIONE POSTER

11.45-13.15

TAVOLA ROTONDA. LE NUOVE SFIDE DELL'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE

13.15-15.00

LUNCH

15.00-15.30 - Keynote

Sylvio Barbon (UNITS)

From paste to present: The evolution of AI and its impact on food quality and sustainability.

15.30-17.00 - SESSIONE 3

STRATEGIE PER LA VALORIZZAZIONE E IL RIUSO DI SOTTOPRODOTTI

Caratterizzazione e sicurezza, impiego come ingredienti/additivi in alimenti, estrazioni e tecnologie di trattamento green.

(sessione parallela, Aula Magna)

Chair: **Graziana DIFONZO - Giovanna FERRENTINO**

De Luca et al. (UNINA)

Recupero di scarti del pomodoro mediante estrazione con CO₂ liquida e supercritica per prodotti ad alto valore aggiunto.

De Iseppi et al. (UNIPD)

Strategie per la valorizzazione delle fecce di vinificazione come fonte di additivi alimentari.

Tenuta et al. (UNIBZ)

Valorisation of rice bran by-products through the application of green technologies.

Di Biase et al. (CNR-ISPA Bari)

Ecologia microbica e caratteristiche nutrizionali di fermentati di piselli substandard per esplorare il recupero degli scarti vegetali.

Monica et al. (UNIPR)

Fermentazione ad opera di batteri lattici: una strategia per il miglioramento di estratti proteici vegetali ottenuti da sottoprodotti della filiera agro-alimentare.

De Francesco et al. (UNIPG)

Recupero e riutilizzo del luppolo esausto da dry-hopping per la produzione della birra.

15.30-17.00 - SESSIONE 4

NUOVI APPROCCI ANALITICI E PROCESSI IN AMBITO ALIMENTARE

Incapsulazione di ingredienti, dry-fractionation, 3D printing, biotrasformazioni e fermentazioni di precisione, monitoraggio di processo non distruttivo, biosensori e controlli in linea.

(sessione parallela, Aula XI)

Chair: **Cristina ALAMPRESE - Marcello FIDALEO**

Gallina Toschi et al. (UNIBO)

A screening method based on volatile compounds for the quality control of virgin olive oils: an inter-laboratory approach.

Squeo et al. (UNIBA)

Metodi ufficiali di analisi degli alimenti basati sulla spettroscopia NIR vs ricerca ed applicazioni industriali. Considerazioni circa il divario esistente ed i possibili vantaggi tecnici, analitici ed ambientali.

Lombroni et al. (UNITO)

Reactivity of natural antioxidants from red cabbage using a novel approach based on high-resolution mass spectrometry.

Gasparini et al. (UNIBZ)

On-line detection of enzymatic browning in apple fruit juices.

Alferi et al. (UNITUS)

Caratterizzazione microbiologica e qualitativa di sidro di mele rifermentato mediante analisi distruttive e non distruttive.

Conclusioni

Premiazione migliore relazione orale

Premiazione 2 migliori poster



Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Dipartimento di Scienze del Suolo,
della Pianta e degli Alimenti



CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Transizione verso un sistema alimentare sostenibile

Il Comitato Organizzatore desidera ringraziare tutti i partecipanti e riconoscere gli Sponsor e i Patrocini che hanno contribuito al CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Transizione verso un sistema alimentare sostenibile:

SPONSOR



PATROCINI



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI



SISTAL BARI 2024
SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



SISTAL BARI 2024 

SOCIETA' ITALIANA DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

ISBN: 978-88-6629-084-1

Copyright © 2024