

**■ Innovation Hub for Healthy Food**

Innovation Hub for Healthy Food

**1. Prodotti di IV gamma e IV gamma evoluta: strategie tecnologiche per l'innovazione di processo/prodotto; 8 Maggio (10.00-12.30 AM CET)****Ricerca e innovazione per il rilancio del comparto della IV gamma**

Prof. Giancarlo Colelli, DAFNE, Università di Foggia, Italia

**Trattamenti di immersione emergenti per la stabilizzazione dei prodotti di IV gamma**Dott. Giulio Giannini, Dottorato Industriale, *Alma Mater Studiorum*, Università di Bologna, Italia**Tecnologie al plasma freddo per la stabilizzazione dei prodotti di IV gamma**Prof.ssa Silvia Tappi, DISTAL, *Alma Mater Studiorum*, Università di Bologna, Italia**Tecnologie di processo per prodotti di IV gamma ed evoluti: strategie per l'innovazione produttiva**

Dott. Alessandro Turatti, Gulftech, USA

**Agenti di biocontrollo e antimicrobici naturali per l'aumento della sicurezza e della shelf-life di prodotti ortofrutticoli minimamente processati**Prof. Lorenzo Siroli, DISTAL, *Alma Mater Studiorum*, Università di Bologna, Italia**Tecnologie di formulazione a freddo per la funzionalizzazione di prodotti di IV gamma evoluta**Prof.ssa Urszula Tylewicz, DISTAL, *Alma Mater Studiorum*, Università di Bologna, Italia**Tavola Rotonda: L'interazione tra ricerca e industria nel settore della IV gamma****Dimostrazione allo stand di GEA alle 13****2. Valorizzazione di materie prime vegetali attraverso trattamenti emergenti e biotecnologie innovative; 8 Maggio (14.00-16.00 PM CET)****La fermentazione: un esempio virtuoso di sostenibilità per la valorizzazione di scarti e sottoprodotti vegetali**

Prof.ssa Raffaella Di Cagno, Università di Bolzano, Italia

**Estratti aromatici dalla fermentazione di scarti e sottoprodotti vegetali**

Prof.ssa Jasmine Hadj Saadoun, SAF, Università di Parma, Italia

**Fermentazioni spontanee: valorizzazione del microbiota per la realizzazione di prodotti innovativi a base vegetale**Prof.ssa Giulia Tabanelli, DISTAL, *Alma Mater Studiorum*, Università di Bologna, Italia**Valorizzazione di sottoprodotti della specie *Allium*: profilo fenolico, antiossidante e potenziale antimicrobico**

Prof.ssa Vida Simat, Università di Spalato, Croazia

**Innovation Hub for Healthy Food**

Innovation Hub for Healthy Food

**L'innovazione in Euro Company per l'evoluzione della frutta secca: dalle creme spalmabili 100% ai Fermentini**

Dott.ssa Federica Morrone, Eurocompany, Italia

**Dimostrazione allo stand di Eurocompany alle 16.00****3. Succhi freschi: trattamenti non-termici emergenti di stabilizzazione/funzionalizzazione; 9 Maggio (10.00-12.00 AM CET)****Tecnologie di processo innovative per la trasformazione di frutta e vegetali**

Prof. Kemal Aganovic, DIL, Germania

**Approccio innovativo per l'ottimizzazione di freschezza e sostenibilità di prodotti vegetali minimamente processati**

Prof.ssa Cristina Silva, Università di Porto, Portogallo

**Batteri lattici: una risorsa per la trasformazione delle materie prime vegetali**

Prof.ssa Camilla Lazzi, SAF, Università di Parma, Italia

**Alte pressioni di omogeneizzazione: un processo sostenibile per il miglioramento della sicurezza e delle proprietà funzionali e sensoriali di succhi vegetali**Prof. Davide Gottardi, DISTAL, *Alma Mater Studiorum*, Università di Bologna, Italia**Caratterizzazione di estratti naturali di sottoprodotti di agrumi e loro potenzialità per l'aumento della shelf-life e della funzionalità di succhi di frutta**

Dott.ssa Clara Gomez Urios, Università di Valencia, Spagna

**Succo 100% Scarto 0%: valorizzazione delle bucce di clementina per un nuovo succo più sostenibile**

Dott.ssa Giovanna Frisina, LE TERRE DI ZOE, Italia

**Dimostrazione allo stand del DISTAL con il coinvolgimento di GEA alle 13.00****4. Il sistema multi-ateneo per la formazione agroalimentare in Emilia Romagna; 9 Maggio (12.00-13.00 AM CET)****Il progetto FOOD-ER: una nuova visione per la formazione universitaria e l'alta formazione in Emilia-Romagna**

Prof. Gianni Galaverna, SAF, Università di Parma, Italia

**Ricerca ed alta formazione per l'innovazione e la sicurezza degli alimenti: il progetto FOCUSER**

Prof. Pier Sandro Cocconcelli, DISTAS, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza, Italia

■ **Innovation Hub for Healthy Food**

Innovation Hub for Healthy Food

**5. 'Too much a good thing'? Il ruolo degli standard di marketing nella generazione e nella prevenzione degli sprechi alimentari; 9 Maggio (13.00-14.45 AM CET)**

Matteo Vittuari, DISTAL, *Alma Mater Studiorum*, Università of Bologna, Italia  
Greta Caglioti, Social Innovation Specialist, Fondazione Banco Alimentare onlus  
Gabriele Longanesi, Natura Nuova spa, Italia  
Rita Barracosa, MC Sonae, Portogallo  
Nicolas Juste, ANECOOP, Spagna  
Marc Stracke, Lehmann Natur, Germania

**6. Snack di frutta e vegetali: tecnologie combinate per il miglioramento qualitativo e l'innovazione di prodotto; 9 Maggio (15.00-17.00 PM CET)**

**Tecnologie emergenti per lo sviluppo di snack di frutta e vegetali innovativi**  
Prof. Antonio De Rossi, DAFNE, Università di Foggia, Italia

**Miglioramento delle caratteristiche nutrizionali di snack di frutta e vegetali**

Prof.ssa Katarzyna Rybak, WULS, Università di Varsavia, Polonia

**Crio-essiccazione a bassa intensità per la produzione di snack a base di ortofrutta**

Dott. Niccolò Le Brun, PhD, LIOCREO, Italia

**Pre-trattamenti con campi elettrici pulsati (PEF) ai processi di frittura ed essiccamento per la produzione di snack a base di ortofrutta di elevata qualità**

Dott.ssa Sveva Cesari, ELEA, Germania

**Le forme dei legumi trasformati**

Dott. Giovanni Gallerani, MACE', Italia

**L'utilizzo dei sottoprodotti vegetali nel miglioramento nutrizionale dei prodotti 'spezzafame'**

Dott. Francesco Fenga, OTAERAGG, Italia

**Dimostrazione allo stand del DISTAL alle 17.00**

**7. Percorsi di sostenibilità nei sistemi ortofrutticoli: dalla ricerca alla pratica nei progetti di collaborazione e cooperazione internazionale del DISTAL; 10 Maggio (9.30-11.30 AM CET)**