

■ **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 vegetaliProf. 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)