

PROGRAMMA HEALTHY FOOD SHOW

MACFRUT – RIMINI EXPO ceNTRE -6/8 MAGGIO 2025



HEALTHY FOOD SHOW TALK

6 MAGGIO 2025

11.30-
13.30

Quale alimentazione per
vivere bene
fino a 100 anni?

16.00-
17.30

LE NUOVE FRONTIERE DELLA
trasformazione del cibo

7 MAGGIO 2025

11.30-
13.00

da Junk Food
a Healthy Food

16.00-
17.30

Cosa mangi oggi?
Chiedi al tuo microbiota

8 MAGGIO 2025

11.00-
12.30

Mantenere la salute
mangiando

6 MAGGIO 2025

10.00-
11.00

MITIGAZIONE DI TOXICANTS DA
PROCESSO IN PRODOTTI VEGETALI

14.30-
15.30

INNOVAZIONE nella IV gamma

7 MAGGIO 2025

-
11.00

FERMENTAZIONI TAILOR - MADE
PER HEALTHY FOODS

14.30-
15.30

TECNOLOGIE NON TERMICHE PER
HEALTHY FOODS

8 MAGGIO 2025

10.00-
11.00

PROGETTAZIONE per l'INNOVAZIONE
SOSTENIBILE NELL'AGROALIMENTARE

INNOVATION HUB

THE HEALTHY FOOD SHOW

LA SALUTE VIEN MANGIANDO



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI

INNOVATION HUB FOR HEALTHY FOOD

ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
DELL'EMILIA ROMAGNA, TOSCANA,
MARCHE ED UMBRIA



MARTEDÌ 6 MAGGIO

ORE 10.00 – 11.00

Strategie di mitigazione
di composti tossici derivanti da
processo in prodotti vegetali.



ORE 14.30 – 15.30

Innovazione
di processo
nel settore della
IV gamma.



MERCOLEDÌ 7 MAGGIO

ORE 10.00 – 11.00

Processi biotecnologici
'Tailor-Made' per la produzione
di ingredienti e prodotti vegetali
'Healthy'.



ORE 14.30 – 15.30

Tecnologie
non termiche
per la produzione
di alimenti
vegetali 'Healthy'.



GIOVEDÌ 8 MAGGIO

ORE 10.00 – 11.00

La visione della
progettazione europea,
nazionale e regionale per
l'innovazione sostenibile
nel settore agro-
alimentare

