

## 2° Workshop progetto GREEN CHARCUTERIE

### INGREDIENTI FUNZIONALE E TECNOLOGIE INNOVATIVE

### PER L'INDUSTRIA DEI SALUMI

23 MAGGIO 2018 – ORE 14:30

STAZIONE SPERIMENTALE INDUSTRIE CONSERVE ALIMENTARI (SSICA-PARMA)

### PROGRAMMA

14:30\_ Registrazione partecipanti

14:45\_ Saluti di benvenuto (SSICA, Parma) – **5 min**

14:50\_ Presentazione e obiettivi del progetto GREEN CHARCUTERIE

**Dott.ssa Roberta Virgili - 10 minuti**

15:00\_ Effetti di diete integrate con PUFA n-3, antiossidanti ed estratti vegetali sul profilo di trascrizione del muscolo di suini di razza Large White Italiana e identificazione di geni differenzialmente espressi e di processi biologici coinvolti

**Prof.ssa Roberta Davoli (CIRI AGRO) - 15 minuti**

15:15\_ Variazione della composizione acidica dei lipidi della carcassa suina in funzione della dieta degli animali

**Prof. Domenico Pietro Lo Fiego (BIOGEST-SITEIA) - 15 minuti**

15:30\_ Effetti dell'integrazione alimentare dei suini sulle proprietà bioattive delle carni

**Prof.ssa Annamaria Buschini (COMT) - 20 minuti**

15:50\_ Ruolo di ingredienti bioattivi e nuove procedure tecnologiche per la preparazione di salami stagionati con un miglior profilo nutrizionale

**Dott.ssa Giovanna Saccani (SSICA) - 20 minuti**

16:10 **Coffee break**

Partnership



16:20\_ Bioaccessibilità di composti bioattivi in digeriti simulati di salumi innovativi

**Prof. Gianni Galaverna (SITEIA.PARMA) - 20 minuti**

16:40\_ Il proteoma della carne suina come biomarker di prodotto e processo

**Prof. Andrea Mozzarelli (SITEIA.PARMA) - 20 minuti**

17:00\_ Miglioramento nutrizionale e innovazione nella fase di cottura (riscaldamento ohmico) di salumi trattati termicamente

**Dott.ssa Monica Bergamaschi (SSICA) - 20 minuti**

17:20\_ Spazio alle Domande

**Incontri one-to-one con imprese nell'area espositiva**