

**8 giugno
2023**

Web Seminar

9.30-16.30

6 CFP per i TA

[Programma e iscrizioni](#)



ALIMENTI PRIVI DI ADDITIVI: TECNOLOGIE, SOSTANZE “NATURALI” E PACKAGING PER GARANTIRE SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ

Coordinatrice: Amina Ciampella - Tecnologa Alimentare

**Norme e interpretazioni: cosa riportare in etichetta in caso di utilizzo di sostituti naturali.
Comunicazione al consumatore**

Giorgia Andreis - Avvocata - Andreis e Associati Avvocati - Torino, Milano

Tecnologie per la produzione di alimenti privi di additivi

Antonella Del Fiore - Ricercatrice, PhD ENEA - Divisione Biotecnologie e Agroindustria

Shelf life e antimicrobici naturali

Manuela Rollini - Professoressa associata presso il DeFENS, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - Microbiologia degli Alimenti e Bioprocessi - Università degli Studi di Milano

Laura Franzetti - Già Professoressa presso il DeFENS, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - Università degli Studi di Milano

Sostanze grasse tra shelf life e salute

Maria Fiorenza Caboni - Professoressa Ordinaria di Scienze e Tecnologie Alimentari presso il DISTAL, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro Alimentari - Università degli Studi di Bologna

Utilizzo di enzimi per la produzione di alimenti con caratteristiche specifiche

Stefania Iametti - Professoressa associata di Biochimica Generale presso il DeFENS, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - Università degli Studi di Milano

Packaging attivo: strategie per ridurre l'impiego di additivi alimentari in un'ottica di sicurezza e sostenibilità

Claudio Corradini - Dipartimento di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale Università di Parma - High Mat Innovation srl - Parma

Comitato Scientifico

Amina Ciampella, Giorgia Andreis,
Lorenza Andreis, Massimo Guastini,
Alessio Gambino, Elena Carpani,
Roberta Sebastiani, Luigi Bonizzi,
Laura Franzetti, Nicoletta Pellegrini,
Erasmus Neviani, Giorgio Giraffa, Chiara Nobili

Media Partner

food&tec_om

Ideazione e Organizzazione

segreteria@ominrete.it

www.in-formare.net

tel. 02 2317 0963

