

Ricerca e Sostenibilità in Alimentazione e Nutraceutica



UNIVERSITÀ DI PISA



UNIVERSITÀ DI PISA

Centro Congressi Le Benedettine
Lungarno Sonnino, 18 – Pisa

18 OTTOBRE
2024

Ore 8.30 – Registrazione

Ore 9.00 – Saluti istituzionali

Ore 9.30 – *Composti bioattivi negli alimenti: la ricerca sui polifenoli e le ultime novità dal progetto OnFoods*
Relazione ad Invito Prof. Daniele Del Rio - Dip.to di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università degli Studi di Parma

Sessione I: Produzione sostenibile degli alimenti – Moderatori: Prof. Rossano Massai e Prof.ssa Mina Martini

Ore 10.15 - *L'Agresto, esempio di un prodotto del territorio che nasce da uno scarto*
Dott.ssa Chiara Sanmartin - Dip.to di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali

Ore 10.30 – *Acqua ozonizzata: una tecnologia green ed eco-friendly per la difesa dei prodotti agro-alimentari e l'induzione di composti bioattivi*
Dott.ssa Claudia Pisuttu - Dip.to di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali

Ore 10.45 – *Sostenibilità della produzione del latte ovino: razze a confronto*
Dott.ssa Federica Salari - Dip.to di Scienze Veterinarie

Ore 11.00 – *Impatto delle modalità di cottura sulla ritenzione di molecole nutraceutiche in prodotti ortofrutticoli*
Dott.ssa Costanza Ceccanti - Dip.to di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali

Ore 11.15 – Coffee break

Ore 11.45 – *L'utilizzo dei prodotti naturali nell'igiene dell'allevamento per una migliore sostenibilità*
Dott. Fabrizio Bertelloni - Dip.to di Scienze Veterinarie

Ore 12.00 – *Prodotti di origine animale nell'alimentazione umana: problema o risorsa?*
Dott. Alberto Mantino - Dip.to di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali

Ore 12.15 – *Zebrafish: un modello ittico per la ricerca in nutrizione animale ed umana*
Dott. Baldassare Fronte - Dip.to di Scienze Veterinarie

Ore 12.30 – **I 5 sensi: una guida per la scelta consapevole di cibo di qualità**

Ore 13.00 – Pranzo

Ore 14.00 – Sessione poster

Sessione II: Alimenti e salute – Moderatori: Prof.ssa Alma Martelli e Prof. Alessandro Saba

Ore 14.45 – *Caratterizzazione e valorizzazione nutraceutica dell'olio extravergine di oliva e dei suoi scarti di produzione*
Dott.ssa Doretta Cuffaro - Dip.to di Farmacia

Ore 15.00 – *Aspetti nutraceutici del latte e derivati: focus sugli steroli*
Dott.ssa Iolanda Altomonte - Dip.to di Scienze Veterinarie

Ore 15.15 – *Piccoli alimenti funzionali: Analisi fitochimica e nutrizionale dei microgreen di cinque specie di Brassicaceae*
Dott.ssa Roberta Ascrizzi - Dip.to di Farmacia

Ore 15.30 – *Molecole di origine naturale per la modulazione di attività ossidoreduttasiche*
Dott.ssa Francesca Felice - Dip.to di Biologia

Ore 15.45 – *Erucina, un isotiocianato naturale derivante dalla rucola (Eruca sativa Mill.), protegge le cellule vascolari ed i vasi dei pazienti obesi dal danno ossidativo*
Dott.ssa Eugenia Piragine - Dip.to di Farmacia

Ore 16.00 – *Vitamina D: i molti volti di un ormone e micronutriente*
Dott.ssa Federica Saponaro - Dip.to di Patologia Chirurgica, Medica, Molecolare e dell'Area Critica

Ore 16.15 – *Gestione sostenibile dell'acqua e sicurezza alimentare: food safety e food security*
Dott.ssa Ileana Federigi - Dip.to di Biologia

Ore 16.30 - Coffee break

Ore 17.00 – **Premiazione tesi sulla sostenibilità in collaborazione con la Commissione per lo Sviluppo sostenibile di Ateneo (CoSA)**

Ore 17:15 – Premiazione poster

Ore 17.30 – Conclusione dei lavori

Sarà possibile iscriversi attraverso il QR code entro e non oltre il **30 settembre 2024**



Comitato organizzatore: Lucia Guidi, Nicola De Bortoli, Adamasco Cupisti, Mina Martini, Roberta Moschini, Alessandro Saba, Alma Martelli, Letizia Mazzoni

