



ACCADEMIA DELLE SCIENZE DELL'ISTITUTO DI BOLOGNA



in collaborazione con l'Ordine Interprovinciale dei Chimici dell'Emilia Romagna

CHIMICA E CIBO

**Salute, qualità, sapore e sicurezza:
nuove tendenze per migliorare la qualità della vita**

*Il contributo della chimica moderna al miglioramento
dei cibi e della qualità della vita*

15 ottobre 2015

sala Ulisse, palazzo Poggi, via Zamboni 31, Bologna

Programma

9.30 Saluti introduttivi degli Enti Organizzatori

Moderatore : A. Breccia (Accademia delle Scienze-Sezione Chimica)

9:40 Sicurezza degli alimenti tramite le analisi accreditate (Prof.ssa S. Tramontin - ACCREDIA)

10:00 Qualità del cibo ed educazione a stili di vita salutari (Prof. E. Roda - Fond. "Istituto Scienze della Salute")

10:20 Dolce, amaro, salato, acido e umami: quanti gusti conosciamo? (Prof.ssa G. Speranza - Università degli Studi di Milano)

10:40 I controlli di filiera e di prodotto (Prof. S. Cinotti - IZS Lombardia Emilia-Romagna, titolo provvisorio)

11:00 *pausa caffè*

Moderatore: R. Raffaelli (Ordine Interprovinciale dei Chimici dell'Emilia-Romagna)

11:20 Sostanze naturali e alimenti funzionali (Prof. A. Roda - Alma Mater Studiorum - Bologna)

11:40 Un'esperienza Aziendale: sviluppo di alimenti funzionali da scarti (Dr. R. Martini - Colussi)
L'aiuto della chimica nell'ottimizzazione di qualità della pasta fresca (Dr. S. Zardetto - Gruppo Voltan)

L'acqua minerale: chimica naturale (Dr. E. Rinaldi - Cerelia)

12:30 I fertilizzanti come esempi emblematici di chimica sostenibile (Prof. F. Trifirò - Accademia delle Scienze - sezione chimica)

12:50 Discussione aperta fra i relatori e question time

13.30 Considerazioni conclusive

**La partecipazione all'evento dà diritto a n° 4 Crediti Formativi per i chimici
(per iscrizione <http://formazione.chimici.it>)**