



UNIVERSITÀ DI PARMA



SSICA

STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI

Workshop

MIGLIORAMENTO NUTRIZIONALE

Mercoledì 13 settembre 2017, ore 9-13

[Aula I – Plesso Aule delle Scienze](#)

Campus Scienze e Tecnologie – Parma

L'incontro apre un ciclo di quattro workshop realizzati nell'ambito della convenzione stipulata tra l'Università di Parma e la Stazione Sperimentale dell'Industria delle Conserve Alimentari per rafforzare la reciproca collaborazione sui temi inerenti alla scienza e alla tecnologia degli alimenti.

Interverranno:

UNIPR

Letizia Bresciani - *Biodisponibilità dei componenti bioattivi di prodotti vegetali*

Daniele Del Rio - *La valutazione della bioattività dei componenti bioattivi".*

Daniela Martini - *Health claims e prodotti conservati: quali opportunità per le aziende e per il mondo della ricerca?*

Davide Menozzi - *Scelte alimentari, comunicazione e comportamento del consumatore*

SSICA

Antonio Trifirò - *Aspetti relativi alla composizione nutrizionale di frutta e ortaggi*

Giovanna Sacconi – *Ingredienti bioattivi e tecnologie innovative per promuovere il miglioramento nutrizionale dei salumi*

Ivana Orlando - *Consumo di conserve ittiche e impatto sulla salute attraverso accorgimenti nelle tecniche di produzione*

Giovanna Dellapina - *Lo sviluppo di prodotti salutistici e la percezione del consumatore*

www.unipr.it

ricercacompetitiva@unipr.it

www.ssica.it

info@ssica.it