



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

Corso di Perfezionamento Advanced Course in Food Sciences (II Modulo Winter School 2015/2016) Programma dettagliato

14 febbraio 2017

Le sostanze grasse degli alimenti

Campus, Plesso Delle Scienze (ex Q02) Aula Centrale

ore 9-13

Prof.ssa Emanuela Zanardi: I fenomeni di ossidazione lipidica nelle carni (9-10,15)

Prof.ssa Emma Chiavaro: Calorimetria a scansione differenziale nella valutazione dell'ossidazione degli oli vegetali (10,15-11,30)

Prof.ssa Augusta Caligiani: Olio di palma: aspetti compositivi e contaminanti da processo (11,45-13)

ore 14-18

Dr. Lorenzo Cerretani (Responsabile Ricerca & Sviluppo e Assicurazione Qualità Pizzoli): La frittura industriale: influenza del processo e delle diverse tipologie di oli vegetali sulla qualità dei prodotti finiti (14-15,15)

Dr. Andrea Tholozan (Product Manager Steroglass): Soluzioni per la misura non invasiva dell'ossigeno (15,15-16,30)

Prof.ssa Antonella Cavazza: Impiego e potenzialità dell' Oxitest per la valutazione dell'ossidazione negli alimenti (16,45-18)

15 Febbraio 2017

Conserve vegetali: la teoria vista tramite gli impianti pilota

presso Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA),
Viale Tanara, 31/a 43121 Parma

Ore 9-13

Dr. Antonio Trifirò: Fluidodinamica di processo

Dr. Antonio Trifirò: Le Conserve Vegetali

Dott.ssa Rosaria Fragni Analisi degli elementi e dei rapporti isotopici nel controllo genuinità e origine degli alimenti

Ore 14-18

Dr. Andrea Brutti: Tecnologie Innovative

Dr. Andrea Brutti: Visita agli Impianti pilota (in gruppi)

Prof.ssa Eleonora Carini / Prof. Massimiliano Rinaldi: Analisi e discussione di prodotti (in gruppi)



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

16 febbraio 2017

Prodotti con claims nutrizionali e salutistici: presentazione delle problematiche nutrizionali e legislative, con la preparazione dei prodotti presso ALMA - Colorno

Ore 9-18:

L'attuale legislazione prevede dei claims nutrizionali che verranno presentati nel loro complesso. Successivamente saranno preparati alcuni prodotti che possono vantare questi claim, precisandone i rispettivi vincoli tecnologici e legislativi.

Prof. Furio Brighenti: La nutrizione e gli alimenti salutistici (Introduzione)

Prof. Franco Antoniazzi: I claims nutrizionali: presentazione e discussione dei claims

Maestro Alessandro Masia: La preparazione dei prodotti che verranno sottoposti all'assaggio sarà effettuata dal Maestro Alessandro Masia e dai suoi collaboratori della Scuola ALMA.

a. Saranno preparati alcuni prodotti che possono vantare questi claim, precisandone i rispettivi vincoli tecnologici e legislativi

- SENZA O RIDOTTI GRASSI- crostate con confettura
- A BASSO CONTENUTO DI ACIDI GRASSI SATURI – frollino con olio di oliva in confronto con olio di palma
- SENZA O RIDOTTO SALE - bastoncini di pasta brisè
- FONTE DI PROTEINE – gelato standard vs gelato iperproteico
- FONTE DI FIBRE – focaccia di frumento integrale (non ricostituito) ad elevato contenuto di fibre

b. Verranno discussi i casi di alcuni claims del passato che non sono stati approvati dall' EFSA, come: PROBIOTICI, PREBIOTICI, ANTIOSSIDANTI .

c. Saranno passati in rassegna gli altri tipi di claims ovvero i claims salutistici. Esempi di claims e prodotti che verranno preparati sono: BETA-GLUCANI – Savoiard; CARBONE ATTIVO – Piadine; RISO FERMENTATO CON LIEVITO ROSSO – Piadine; PIADINA PER SPORTIVI - con vitamina C, B2, PP, B6 che contribuiscono alla riduzione della fatica; CREME CARAMEL - con aggiunta di sali minerali; FITOSTEROLI in muffin.

d. Una categoria particolare sono i "novel foods" che pure sono regolamentati e che diventano dei prodotti od ingredienti come tutti gli analoghi tradizionali (CHIA – biscotti; PROTEINE DI PATATE - preparazione di pancake senza glutine; CICLODESTRINE - maionese senza uova)

e. Saranno infine discussi alcuni claims che non riguardano le proprietà fisiologiche o che non sono direttamente correlati ad un evento legato alla salute e quindi possono essere definiti come claim di qualità, come: INDICE GLICEMICO - prodotti dal mercato; INGREDIENTI "POSITIVI" - SENZA GLUTINE - biscotto senza glutine; INGREDIENTI "NEGATIVI" - OLIO DI PALMA - pane con palma e senza olio di palma e senza olio di palma con più sale; SUPERFOODS: guaranà, acerola, spirulina, spinaci, melograno, mirtilli, kale, canapa crackers con canapa, piadina con alga spirulina.

UNIVERSITÀ DI PARMA

Parco Area delle Scienze, 27/A - 43124 Parma

www.unipr.it