

# BIOACTIVE COMPOUNDS FROM VITRO-DERIVED HOP PLANTLETS: A GREEN OPPORTUNITY



## WORKSHOP

Modalità a distanza

**21 Febbraio 2025**



**UNIVERSITÀ DI PARMA**



**Consiglio Nazionale delle Ricerche**

## Presentazione dei risultati del primo anno di progetto

Nell'ambito del Bando Prin 2022, il progetto **BIOactive compounds from vitro-derived HOP plantlets: a green opportunity** - **BIOSHOP** - si concentra sulla valutazione delle piantine di luppolo *vitro*-derivate come fonte di composti bioattivi e sulla messa a punto di metodi di estrazione green.

Il progetto, inoltre, esplora il potenziale degli estratti di luppolo come agenti antiossidanti, antinfiammatori e antitumorali per uso farmaceutico, nonché le loro proprietà antimicrobiche e antibiofilm per applicazioni nei settori alimentare, cosmetico e farmaceutico.

## PROGRAMMA

**14.00-14.20**

*Presentazione del progetto e del team di ricerca*

Prof. Benedetta Chiancone, Università di Parma, *Coordinatore progetto*

**14.20-14.40**

*Bioattività dei metaboliti secondari da piante vitro-derivate di luppolo*

Dott. Valeria Guarrasi, Istituto di Biofisica, CNR, *Vice Coordinatore progetto*

**14.40-15.00**

*Potenziati composti ad attività antimicrobica nel luppolo*

Prof. Valentina Bernini, Prof. Martina Cirlini, Prof. Annalisa Ricci, Università di Parma

**15.00-15.20**

*Valutazione del potenziale farmacologico dei composti bioattivi di luppolo su diverse linee cellulari*

Dott. Raffaella Barbieri, Dott. Debora Baroni, Istituto di Biofisica, CNR

**15.20-15.50**

*Intervento su invito:*

*Oltre la micropropagazione, produzione di biomassa vegetale in-vitro come fonte di composti bioattivi, un'opportunità per laboratori commerciali*

Dott. Cecilia Di Primio, Apice Pianta

**15.50-16.00**

*Tavola rotonda*

## PERCHÉ PARTECIPARE AL WORKSHOP DI BIOSHOP?

- **Innovazione:** Scopri tecniche in vitro e metodi di estrazione green per valorizzare il luppolo.
- **Applicazioni:** Approfondisci l'uso degli estratti di luppolo per salute, alimentazione e cosmetica.
- **Sostenibilità:** Esplora soluzioni ecocompatibili in linea con i principi DNSH.
- **Networking:** Connettiti con esperti e aziende per nuove collaborazioni.

## COME PARTECIPARE

Registrarsi al seguente [link](#) entro il 20.02.2025; la mattina del 21.02.2025 verrà inviato l'invito al workshop.

Con il patrocinio di:



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI DI SICILIA E SARDEGNA

Ai Tecnologi Alimentari che parteciperanno verranno riconosciuti CFP secondo quanto stabilito dal Consiglio dell'ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

Con l'intervento di:



## CONTATTI



### Segreteria Organizzativa

- benedetta.chiancone@unipr.it
- martina.cirlini@unipr.it
- valentina.bernini@unipr.it
- valeria.guarrasi@ibf.cnr.it

