



Validazione metodiche NIR in campo agro-alimentare e dei biocombustibili

SEMINARIO

Ferrara, 12 febbraio 2019

Università degli Studi di Ferrara

Dipartimento di Scienze della vita e biotecnologie



Università
degli Studi
di Ferrara

Dipartimento
di Scienze della Vita
e Biotecnologie



In collaborazione con



Presentazione

La spettroscopia NIR solo come autocontrollo o anche metodi validati e certificati?

La spettroscopia NIR è oggi una delle principali tecniche per l'analisi rapida ed economica dei prodotti agro-alimentari capace di soddisfare la richiesta di controlli in tempo reale, proponendosi come una valida alternativa alle metodiche classiche che richiedono tempi lunghi e più costosi.

Scopo della giornata è quello di trattare gli aspetti relativi alla validazione delle metodiche NIR.

Nel corso di questa giornata discuteremo di queste tematiche con il supporto e la collaborazione degli esperti dell'industria, dell'accademia e degli enti di controllo.

A chi si rivolge il seminario

Il seminario è rivolto a tutto il personale che opera nel settore delle analisi e della produzione agro-alimentare e delle biomasse (produttori, Enti Pubblici di controllo e vigilanza, laboratori privati di servizio) oltre che a istituti e centri di ricerca nel campo delle scienze agro-alimentari e biocombustibili.

Modalità di partecipazione

La partecipazione al seminario è libera e gratuita. Per registrarsi, è possibile inviare una email a italia@buchi.com oppure collegarsi al sito e compilare il modulo online.

Location

Università degli Studi di Ferrara
Dip. di Scienze della vita e biotecnologie
Via Luigi Borsari, 46
44121 Ferrara (FE)

Segreteria organizzativa

BUCHI Italia S.p.A.
Via Galileo Galilei, 34
20010 Cornaredo (MI)
italia@buchi.com

Per info e iscrizioni

Alice Zucca
Email: zucca.a@buchi.com
Tel: +39 02 824501210

Seminario

Validazione metodiche NIR e applicazioni in campo agro-alimentare e dei biocombustibili.

Agenda

- 13:45 Registrazione dei partecipanti
- 14:00 **Introduzione e benvenuto**
- 14:10 **Introduzione alla tecnica NIR e aspetti relativi alla validazione di metodiche spettrometriche**
Dr.ssa Tiziana Cattaneo
CREA Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari, Milano
- 14:40 **Validazione di metodiche NIR per l'analisi dei salumi**
Dr. Emanuele Sangiorgi
Istituto Zooprofilattico Lombardia ed Emilia, Laboratorio Merceologia Macrocomponenti
- 15:00 **Utilizzo di metodiche NIR per il controllo qualità delle materie prime**
Dr. Giovanni Zucchini
BIA S.p.A.
- 15:20 **Utilizzo della metodica NIR per l'analisi della pasta all'uovo**
Dr.ssa Elena Tamburini
Università degli Studi di Ferrara, Dipartimento di Scienze della vita e biotecnologie
- 15:40 **Validazione di metodiche NIR nel settore oleario**
Dr.ssa Monica Casale
Università di Genova, Dipartimento di Farmacia
- 16:00 Pausa caffè
- 16:20 **Prospettive di applicazione della tecnica NIR nel controllo qualità del formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato**
Dr.ssa Alessandra Immovilli, Dr.ssa Anna Garavaldi, Dr.ssa Valeria Musi
Laboratorio C.R.P.A., Reggio Emilia
- 16:40 **Specifica tecnica per il controllo qualitativo dei biocombustibili solidi tramite NIR**
Dr.ssa Manuela Mancini
Università Politecnica della Marche, Laboratorio di Biomasse
- 17:00 **Potenzialità della metodica NIR per l'analisi delle biomasse agro-alimentari**
Dr.ssa Stefania Costa, Dr.ssa Daniela Summa
Università degli Studi di Ferrara, Dipartimento di Scienze della vita e biotecnologie
- 17:20 **Applicazioni in campo agro-alimentare**
Giuseppe Ferrari
Responsabile Spettroscopia NIR BUCHI Italia
- 17:40 Dibattito
- 18:00 Chiusura lavori

NOTA: l'agenda degli interventi potrebbe subire delle variazioni.