

L'ALTERNATIVA PIÙ VERSATILE NEL MONDO DEI GRASSI: **LA MARGARINA**



SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

25
GIUGNO



16:30 ore
NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO



zoom

La margarina è un grasso alimentare semisolido costituito da una parte grassa e una acquosa intimamente mescolate. Viene distribuita come succedaneo del burro nell'uso domestico ed è ampiamente utilizzata a livello industriale per la preparazione di diverse tipologie di alimenti.

Relatore



Dott. Luca Utili

Ha conseguito la Laurea Magistrale in Chimica Industriale all'Università di Bologna. Lavora in Unigrà S.p.a, azienda italiana integrata che opera nel settore della trasformazione e vendita di oli e grassi alimentari, margarine e semilavorati destinati alla produzione alimentare, in particolare dolciaria. Segue R&D per i prodotti UHT, creme idrate e paste per la gelateria, attualmente anche margarine. Ora è R&D Manager - Margarines, shortenings and spreads.