

CONTAMINANTI DA OLI

VERRA' RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA

SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

14

DICEMBRE



15:30 ore

NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO

OPZIONI DI
PARTECIPAZIONE:
ON-LINE E
IN PRESENZA

I Mosh e Moah sono contaminanti che ritroviamo in particolare in alcuni oli ma che possono anche derivare da cessioni dagli imballaggi. Si analizzeranno le difficoltà analitiche in funzione delle diverse matrici alimentari per passare poi alle possibili strategie per ridurre/eliminare questi elementi tossici.

Relatori



Prof. Sabrina Moret

Professore di Chimica degli Alimenti presso l'Università di Udine. Dal 2005 è membro del gruppo di lavoro "contaminanti" del Sottocomitato per gli Oli Vegetali della Commissione Tecnica (Stazione Sperimentale Oli e Grassi di Milano).

È co-autrice di oltre 60 pubblicazioni scientifiche su importanti riviste nazionali e internazionali nel campo dell'analisi chimica degli alimenti e inquinanti.



Dr. Gianni Galaverna

Professore e ricercatore in Chimica degli Alimenti presso l'Università di Parma. Professore Ordinario di Chimica degli Alimenti e Analisi Chimica Fisica e Sensoriale degli Alimenti. Ricercatore sull'introduzione di nuovi metodi per l'identificazione e la separazione dei componenti principali e secondari degli alimenti.



Vincenzo Tapella

CEO di ATICI, Intercontinental Specialty Fats (gruppo ISF), Genova, Italia.

ISCRIZIONI ENTRO:
VENERDI 10 DICEMBRE

REGISTRATI QUI

Webinar con partecipazione libera ed iscrizione presso:
promocionpcyt@agro.uba.ar

E' prevista anche forma presenziale presso il Centro S. Elisabetta del Campus Universitario, Parco Area Delle Scienze 43124 Parma previa iscrizione presso: promocionpcyt@agro.uba.ar

MAGGIORI INFORMAZIONI: promocionpcyt@agro.uba.ar

mita.com.ar |