

MODERNE METODICHE MICROBIOLOGICHE

Uno sguardo innovativo alla microbiologia degli alimenti: metodi molecolari e culture-independent

VERRÀ RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA

SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

14

GIUGNO



16:30 ore

NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO



100 % online

Le moderne tecniche analitiche microbiologiche sono molto diverse da quelle tradizionali ed è per questo che faticano a introdursi a livello industriale. Si cercherà di evidenziare queste differenze, tra cui gli obiettivi delle analisi, i risultati che si possono raggiungere, i costi e i tempi di analisi. Molte di queste analisi richiedono strumentazioni particolarmente costose e quindi vengono eseguite in pochi centri specializzati. Interessante è capire le potenzialità che le nuove tecniche possono offrire.

Relatrice



Prof.ssa Alessia Levante

Laurea in Biotecnologie Industriali, Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti- Microbiologia Alimentare, è Ricercatrice presso il Dipartimento di Scienze degli alimenti e del farmaco dell'Università degli Studi di Parma ssd AGR/16 Microbiologia agraria, è Docente di Industrial microbiology for food quality improvement nel corso Food Sciences for Innovation and Authenticity presso la Libera Università di Bolzano e di Tecniche Microbiologiche nel corso di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma. L'attività di ricerca ha approfondito il tema dello studio delle strategie di adattamento del gruppo Lactobacillus casei ai formaggi a pasta dura e a lunga stagionatura, tecniche di laboratorio microbiologico, tecniche molecolari, tecniche cromatografiche, utilizzo di piattaforme per next-generation sequencing e il tema Development of a method employing a metabolic gene to monitor non starter lactic acid bacteria strains and their evolution during ripening of cheese con la prof.ssa Camilla Lazzi Università di Parma Dipartimento di Scienze degli alimenti e del farmaco e il prof. Danilo Ercolini dell'Università degli Studi di Napoli Federico II del Dipartimento di Agraria.

REGISTRATI QUI



MAGGIORI INFORMAZIONI:

promocionpcyt@agro.uba.ar

mita.com.ar |    