



SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

13

DICEMBRE



15:30 ore

NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO



100 % online

Il numero di prodotti da forno con ingredienti germinati è in costante crescita. Durante la germinazione vengono resi disponibili proteine, vitamine, sali minerali e altre sostanze benefiche come fibre e acidi grassi essenziali. Inoltre, durante la germinazione, le proteine e i carboidrati del chicco subiscono una trasformazione, rendendosi di più facile e veloce digestione e assimilazione. La germinazione consente la creazione di componenti aromatiche che arricchiscono il gusto del prodotto e ne mantengono la freschezza nel tempo.

Relatore



Prof.ssa Alessandra Marti

Professore Associato SSD AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano. L'attività di ricerca è incentrata sulla Scienza e Tecnologia dei Cereali. In particolare, indaga la funzionalità di cereali, pseudocereali e legumi (e loro frazioni) con lo scopo di sviluppare nuovi ingredienti e formulazioni per l'industria alimentare, in particolare nel settore della produzione di snack, prodotti da forno e pasta. Temi di ricerca specifici riguardano la comprensione del ruolo delle macromolecole nel determinare la struttura e la qualità degli ingredienti e/o dei prodotti a base di cereali; lo studio dell'effetto dei processi (bio-) tecnologici sulle proprietà funzionali di cereali, pseudocereali e legumi e prodotti correlati; lo sviluppo di prodotti a base di cereali con caratteristiche qualitative migliorate; la valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria molitoria per la produzione di ingredienti ad alto contenuto proteico e/o ad alto contenuto di fibre; la valorizzazione tecnologica dei cereali sottoutilizzati.