

SCOPO DELLA GIORNATA

Le complessità delle problematiche inerenti il settore agroalimentare e l'interesse suscitato dal Webinar del 28 ottobre 2020 hanno portato AIPnD a proporre il primo Convegno in ambito agroalimentare che ha come scopo il diffondere le conoscenze relative alle metodiche non distruttive, alla certificazione del personale e dell'intera filiera. Il settore agroalimentare italiano è uno dei vanti del nostro paese ed incide sul PIL per circa il 13,5% secondo dati ISMEA.

Il Convegno vedrà la partecipazione di numerosi Enti, Università, produttori di sistemi diagnostici, produttori agroalimentari. Particolare attenzione sarà rivolta anche alle sofisticazioni e frodi alimentari.

Il Convegno avrà la durata di due giorni, prevede oltre a relazioni scientifiche, anche un'area dimostrativa dove verranno illustrati alcuni sistemi di analisi.

ISCRIZIONI

La quota di iscrizione al Convegno ammonta ad **€ 220,00 IVA inclusa per i Soci AIPnD** e ad **€ 300,00 IVA inclusa per i non-Soci**. Alle Società/Aziende che iscriveranno più di due Partecipanti verrà riconosciuto uno sconto del 10% a partire dalla terza iscrizione inclusa. Gli studenti della Università di Parma sono esenti dal pagamento. La quota comprende: partecipazione alle sessioni scientifiche, materiale congressuale ed eventuale materiale didattico, attestato di partecipazione, coffee break e lunch. Le Schede di Iscrizione, complete di attestazione del pagamento effettuato e copia del documento di identità in corso di validità, dovranno essere inviate ad AIPnD (eventi@aipnd.it): regolare fattura verrà rilasciata a pagamento avvenuto. Per ragioni organizzative è necessario effettuare l'iscrizione entro **Venerdì 03 Settembre 2021**.

MODALITA' DI PAGAMENTO

BONIFICO BANCARIO (C/C 039000398572 - BCC Brescia SCRL - Filiale di Brescia due)

Codice IBAN: IT 41 W 08692 11210 039000398572 Codice BIC: CCRTIT2TH00

Causale: "Convegno AGROALIMENTARE 2021 + cognome/nome"

(NB: il bonifico va effettuato contestualmente all'iscrizione)

CANCELLAZIONI

Le richieste di cancellazione pervenute per iscritto via e-mail ad AIPnD **entro Venerdì 03 Settembre 2021** daranno diritto ad un rimborso del 50% della quota versata. Nessun rimborso verrà effettuato per cancellazioni pervenute dopo tale data. L'iscritto che non può partecipare può farsi sostituire previa obbligatoria comunicazione scritta ad AIPnD.

RESPONSABILITA'

AIPnD e Università degli Studi di Parma non accettano responsabilità ed oneri relativi ad eventuali infortuni o conseguenze dannose in cui possano incorrere i partecipanti nel corso della manifestazione.

COMITATO ORGANIZZATIVO

EZIO TUBEROSA (Presidente AIPnD)

ALDO CANOVA (Segretario Generale AIPnD)

MASSIMILIANO RINALDI (UniPR)

MARTA CORSINI (Segretario Esecutivo AIPnD)

COMITATO SCIENTIFICO

ANTONELLO TAMBURRINO (Università di Cassino – Presidente Consiglio Scientifico AIPnD)

MARIA CABONI (DISTAL - Università di Bologna)

GABRIELE BECCARO (DISAFA - Università di Torino)

FEDERICA TURRINI (DIFAR - Univ. degli Studi di Genova)

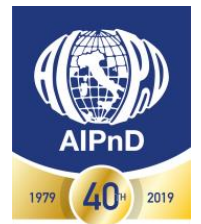
SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

AIPnD ETS - Associazione Italiana Prove non Distruttive Monitoraggio Diagnostica

e Laboratori di Prova Ente del Terzo Settore

Via A. Foresti, 5 – 25127 Brescia Tel. +39.030.3739173 – Fax. +39.030.3739176

eventi@aipnd.it - www.aipnd.it



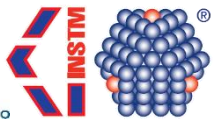
1° Convegno Diagnostica nel settore Agroalimentare Indagini non distruttive, Normative, Esigenze

Parma, 30 Settembre/01 Ottobre 2021



**Università degli Studi di Parma
Dipartimento di Scienza degli Alimenti e del Farmaco
Parco delle Scienze, 47/A - Parma**

Con il patrocinio di



Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile

ISTITUTO EURO-MEDITERRANEO DI SCIENZA E TECNOLOGIA Elettra Sincrotrone Trieste

PROGRAMMA GIOVEDÌ 30 SETTEMBRE 2021

- 08.30 Apertura della Segreteria
- 10.00 Apertura dei lavori e saluti inaugurali
a cura di AIPnD e Autorità
- 10.30 **Panorama sulle esigenze dei CND nel settore agroalimentare**
C. Cappabianca (AIPnD)

CONTROLLO - FRODI

- 11.00 **Identificazione rapida di frodi alimentari mediante spettroscopia laser fotoacustica**
L. Fiorani (ENEA CR, Frascati - RM)
- 11.30 **XSpecra: the most advanced real time food inspection system**
B. Garavelli (XNext Srl, Milano)
- 12.00 **Detection of low density foreign bodies: cheese, filled pasta and poultry best cases**
B. Garavelli (XNext Srl, Milano)
- 12.30 *lunch e visita spazi espositivi*
- 14.00 **Precision farming per il monitoraggio della qualità e sicurezza degli alimenti**
A. Forte (IEMEST, Palermo)
- 14.30 **Utilizzo delle sorgenti di luce di sincrotrone nel campo della diagnostica non distruttiva di campioni agroalimentari**
F. Zanini (Elettra-Sincrotrone, Trieste)
- 15.00 **Un nuovo simulatore di campo coltivato per lo sviluppo di sistemi diagnostici non distruttivi in preraccolta**
L. D'Aquino (ENEA SSPT-BIOAG-PROBIO), M. G. Maglione (ENEA SSPT-PROMAS-NANO)
- 15.30 *coffee break e visita spazi espositivi*

STADIO DI MATURAZIONE – QUALITÀ PRODURRE PRIMAIRE

- 16.00 **Rilevazione wireless RFID dello stadio di maturazione indotta da etilene di avocado**
L. Garavaglia (ILIP Srl, Valsamoggia - BO)
- 16.30 **Nasi elettronici SACMI per la valutazione del grado di maturazione della frutta**
M. Marzocchi (SACMI, Imola - BO)
- 17.00 **Strategie analitiche per la caratterizzazione della qualità di matrici vegetali e prodotti fitoterapici derivati da *Castanea* spp.: nuove filiere verdi nella castanicoltura**
D. Donno (Dip. DISAFA, Università degli Studi di Torino)

- 17.30 **Impiego di tecnologie non distruttive per la caratterizzazione e il monitoraggio della qualità dei prodotti dell'agricoltura**
S. Cagnasso (SACMI, Imola - BO)
- 18.00 *Chiusura lavori*

PROGRAMMA VENERDÌ 01 OTTOBRE 2021

- 08.30 Apertura della Segreteria

QUALITÀ PRODOTTI TRASFORMATI – AUTENTICITÀ

- 09.00 **Tecniche radioscopiche per l'analisi dei formaggi**
E. Peluso (Gillardoni SpA, Mandello del Lario - LC)
- 09.30 **Tecniche spettroscopiche accoppiate ad analisi statistica multivariata per l'identificazione di integratori alimentari a base vegetale: i gemmoderivati**
F. Turrini (Dip. DIFAR, Università degli Studi di Genova)
- 10.00 **La conservazione degli alimenti: normativa, approcci di studio della shelf life e ruolo del packaging**
L. Bersani - C. Lombardi (Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino)
- 10.30 **Individuazione di markers chimici per lo studio della shelf life di alimenti e valutazione dell'impatto del food packaging**
G. Sagratini (Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute Università di Camerino)
- 11.00 *coffee break e visita spazi espositivi*
- 11.30 **L'analisi dei composti volatili negli oli di oliva vergini a supporto del Panel test.**
E. Valli - E. Casadei - A. Bendini - T. Gallina Toschi (DISTAL, UNIBO)
- 12.00 **Analisi spettroscopiche e autenticità: il caso del Parmigiano Reggiano.**
M.F. Caboni (DISTAL, UNIBO)
- 12.30 **METROFOOD-RI: un'infrastruttura di ricerca a supporto della "food integrity"**
C. Nobili, C. Zoani (ENEA SSPT-BIOAG, C.R. Casaccia)
- 13.00 *lunch e visita spazi espositivi*
- 14.30 **Visita ai Laboratori presso Tecnopolo Università di Parma – 1° Turno**
- 15.00 **Visita ai Laboratori presso Tecnopolo Università di Parma – 2° Turno**

Per aderire alla Visita ai Laboratori è necessario indicare la preferenza nella scheda di iscrizione. L'accesso ai Laboratori sarà limitato a n.10-12 partecipanti per turno

Major Sponsor**Silver Sponsor****Sponsor**