



24 maggio 2017

Roma

c/o Università "La Sapienza"



Seminario Alimentare

Analisi prodotti alimentari ed etichetta nutrizionale

Presentazione

BUCHI Italia propone un ciclo di seminari tematici sul territorio.

Durante questi eventi, discuteremo delle ultime novità **strumentali, tecniche e legislative** dedicate al settore **agroalimentare**.

Tratteremo le varie tematiche con il supporto e la collaborazione degli esperti dell'**industria**, dell'**accademia** e degli **enti di controllo**.

Avrete inoltre la possibilità di confrontarvi con i nostri specialisti e con operatori che già usano con profitto e soddisfazione le nostre soluzioni tecnologiche.

Il nostro obiettivo è quello di rendere più semplice ed **efficiente** il vostro **lavoro quotidiano** in laboratorio.

A chi si rivolge il seminario

Il seminario è rivolto a tutto il personale si occupa di produzione, controllo qualità in laboratorio e processo, nonché ricerca e sviluppo nell'industria agroalimentare, nelle università, negli enti di controllo e repressione frodi e nei laboratori conto terzi.

Modalità di partecipazione

La partecipazione al seminario è libera e gratuita. Per registrarsi, è possibile inviare una email a italia@buchi.com oppure collegarsi al sito e compilare il modulo online:

www.buchi.com/it-it/workshop-italia

Location

Università "La Sapienza" di Roma

c/o Facoltà di Ingegneria Civile e Industriale

Sala del Chiostro

Via Eudossiana, 18

00184 Roma



Focus Alimentare

Analisi prodotti alimentari ed etichetta nutrizionale

Agenda

09:15 Registrazione dei partecipanti

09:30 **Introduzione e benvenuto**

Alessandro Pollace

General Manager BUCHI Italia

09:40 **Analisi dell'azoto e delle proteine con metodi classici**

Dr. Massimo Cocchia

Product Manager Kjeldahl, Extraction BUCHI Italia

10:10 **La titolazione nell'industria alimentare**

Dr. Daniele Coletti

Product manager Titolazione Metrohm Italiana

10:40 **Vantaggi della liofilizzazione nella sample preparation**

Andrea Penno

Product Champion Lyophilization, Spray Dryer & Encapsulation BUCHI Italia

11:10 Pausa caffè

11:30 **La spettroscopia NIR come metodo rapido per i controlli analitici in laboratorio e in processo**

Giuseppe Ferrari

Responsabile Spettroscopia NIR BUCHI Italia

12:00 **Estrazione e concentrazione di antiossidanti per la produzione di alimenti funzionali**

Prof. Antonio Zuorro

Dip. Ingegneria Chimica, Materiali, Ambiente - Università "La Sapienza" di Roma

12:30 **Etichetta nutrizionale: importanza e significato**

Dr.ssa Gabriella Lo Feudo

CREA OFA - Olivicoltura - Frutticoltura - Agrumicoltura

13:00 **Estrazione rapida di grassi e contaminanti alimentari**

Dr. Massimo Cocchia

Product Manager Kjeldahl, Extraction BUCHI Italia

13:30 Dibattito e chiusura lavori

13:40 Pranzo* a buffet offerto da BUCHI Italia

* Per particolari esigenze alimentari, potete contattarci e segnalare la vostra richiesta.

NOTA: l'agenda degli interventi potrebbe subire delle variazioni.