



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

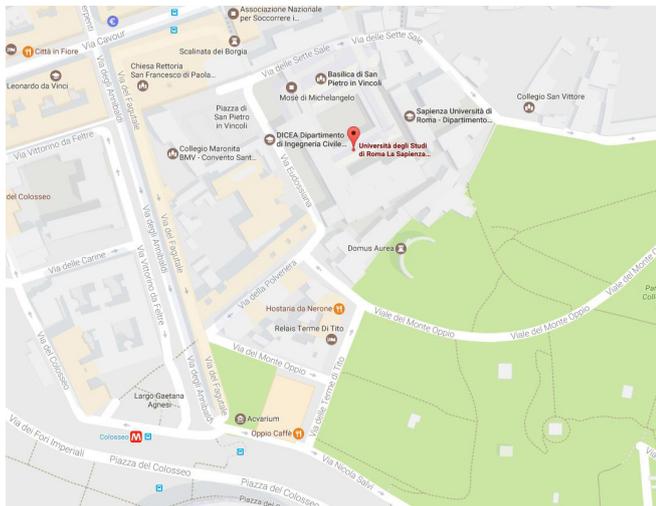
### Università "La Sapienza" di Roma

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.