

Giovedì 18 Luglio 2019

Facoltà di Scienza Agrarie ed Alimentari

Aula C13 - via L. Mangiagalli, 25
20133 - Milano

WORKSHOP SMART FERMENTATIONS

Semilavorati nutraceutici e tecnologici fermentati per il miglioramento nutrizionale e sensoriale di prodotti da forno tradizionali e gluten-free

Sono state sfruttate le attività degradative che diversi microrganismi naturalmente hanno per trasformare alcune materie prime vegetali in semilavorati con caratteristiche tecnologiche e nutraceutiche utili ad innovare prodotti tradizionali e prodotti sostitutivi, destinati a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze di tipo alimentare.

Il progetto ha previsto lo sviluppo di tre prodotti. Il primo è un preparato destinato alla formulazione di alimenti gluten-free, con cellulosa di origine batterica.

Il secondo è una coltura di batteri (starter) in grado di realizzare una lievitazione biologica del tutto simile al lievito di birra con il vantaggio di non provocare reazioni avverse in soggetti sensibili alla presenza di lievito negli alimenti.

Il terzo è un semilavorato a base di soia fermentata con ceppi di lievito naturalmente produttori di antiossidanti (melatonina e derivati del triptofano) utili al mantenimento dello stato di salute.



PROGRAMMA 18 Luglio 2019

LA PARTECIPAZIONE ALL' EVENTO È GRATUITA.
LA REGISTRAZIONE È OBBLIGATORIA.



- 9:30 Apertura**
- 9:40 Saluto del Direttore Prof. Paolo Cortesi**
Dipartimento di Scienze per Alimenti, Nutrizione, Ambiente
- 9:50 Saluto referente di Regione Lombardia**
- 10:00 Introduzione sul progetto Prof. Roberto Foschino**
Dipartimento di Scienze per Alimenti, Nutrizione, Ambiente
Semilavorati nutraceutici e tecnologici fermentati per il miglioramento nutrizionale e sensoriale di prodotti da forno tradizionali e gluten-free.
- 10:15 Dr. Vincenzo Fabrizio - lavitaWiz, Biotecnologie di WIZ chemicals**
Sviluppo di un semilavorato per panificazione contenente cellulosa di origine batterica derivante da Komagataeibacter.
- Dr.ssa Isabella Azario - lavitaWiz, Biotecnologie di WIZ chemicals**
Microorganismi smart al servizio dell'innovazione.
- 10:35 Prof. Maurizio Benaglia - Dipartimento di Chimica**
Analisi e caratterizzazione di cellulosa batterica mediante tecniche spettroscopiche.
- 10:50 Dr. Cristiano Mondin - Farine Varvello & Co.**
Esperienze di panificazione con microrganismi e derivati alternativi al *Saccharomyces cerevisiae*.
- Dr. Filippo Varvello - Farine Varvello & Co.**
Farine Varvello da 5 generazioni leader nell'innovazione del settore bakery.
- 11:10 Discussione**
- 11:25 Coffee break**
- 11:45 Prof. Manuela Rollini**
Dipartimento di Scienze per Alimenti, Nutrizione, Ambiente
Nuove frontiere nella produzione di impasti lievitati yeast-free: *Zymomonas mobilis*.
- 12:00 Prof. Marcello Iriti**
Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali
Estrazione e caratterizzazione di derivati indolici del triptofano in matrici vegetali di interesse nutraceutico.
- 12:15 Prof. Rita Paroni - Dipartimento di Scienze della Salute**
Metabolismo della melatonina in *S. cerevisiae*, *T. delbruekii* e *Z. baylii* valutato mediante UPLC-MS/MS dalla bioconversione dei composti indolici correlati.
- 12:30 Discussione**
- 12:45 Conclusioni**



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



Regione
Lombardia

