



Bari, 13-15 marzo 2019 - Università 'Aldo Moro' Salone degli affreschi
Dieta Mediterranea, Alimenti Funzionali e Innovazione

PROGRAMMA SCIENTIFICO



Bari, 13-15 marzo 2019 - Università 'Aldo Moro' Salone degli affreschi
Dieta Mediterranea, Alimenti Funzionali e Innovazione
www.innofoodmed.it

Mercoledì, 13/03/2019

15:30 - 16:00	Registrazione, allestimento stand
16:00 - 16:10	Presentazione evento INNOFOODMED 2019. Antonio F. Logrieco, Direttore CNR-ISPA
16:10 - 16:20	Presentazione Dipartimento Scienze Bio-Agroalimentare. Francesco Loreto, Direttore CNR-DiSBA
SESSIONE 1	Moderatori: Francesco Loreto, Antonio F. Logrieco
16:30 - 17:00	Dieta Mediterranea e salute. Stefania Maggi, CNR-IN, Padova
17:00 - 17:30	Il microbiota intestinale: un target emergente per la salute dell'ospite. Patrizia Brigidì, Università di Bologna
17:30 - 18:00	Polifenoli e salute: notizie dal fronte della ricerca. Daniele Del Rio, Università di Parma
18:00	Aperitivo di benvenuto

Giovedì, 14/03/2019

SESSIONE 2	Moderatori: Gian Luigi Russo, Paola Lavermicocca
9:00-9:30	Sviluppo di alimenti funzionali: gli appuntamenti per i prossimi 30 anni. Vincenzo Fogliano, Università di Wageningen, Paesi Bassi
9:30-9:45	Membrana cellulare e nutriliplidomica: dalla ricerca all'innovazione per il mercato dell'integrazione personalizzata. Carla Ferreri, CNR-ISOF, Bologna
9:45-10:00	Strategie metaboliche per migliorare la funzionalità dei batteri lattici. Teresa Zotta, CNR-ISA, Avellino
10:00-10:15	Proprietà funzionali e sensoriali di spaghetti innovativi supplementati con olio di zucca . Miriana Durante, CNR-ISPA, Lecce
10:15-10:45	Alimenti funzionali e microbioma intestinale nella malattia renale cronica. Maria De Angelis, Università di Bari.
10:45-11:00	Presentazione Evento: 10 th Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals and Botanicals for Nutrition & Human and Microbiota Health, 08/09/2019 - 10/09/2019, Roma. Paola Lavermicocca, CNR-ISPA
11:00-11:30	Pausa caffè

Giovedì, 14/03/2019

SESSIONE 3 Moderatori: Pier Andrea Serra, Angela Cardinali	
11:30-12:00	Luci e ombre sul ruolo degli antiossidanti nel modello mediterraneo. <i>Gian Luigi Russo, CNR-ISA, Avellino</i>
12:00-12:15	Patè d'oliva: valorizzazione e impiego di un sottoprodotto per la preparazione di "tarallini" arricchiti in composti bioattivi. <i>Gianluca Bleve, CNR-ISPA, Lecce</i>
12:15-12:30	L'alga Klamath come fonte di biomolecole per alimenti funzionali. <i>Domenico Nuzzo, CNR-IBIM, Palermo</i>
12:30-12:45	Valutazione nutraceutica di prodotti agro-alimentari in funzione della fertilizzazione delle coltivazioni (effetto della micorizzazione). <i>Vincenzo Longo, CNR-IBBA, Pisa</i>
12:45-13:15	Microsensori e biosensori per lo studio dei nutraceutici negli alimenti di IV gamma. <i>Pier Andrea Serra, Università di Sassari</i>
13:15-14:30	Pranzo
SESSIONE 4 Moderatori: Mauro Rossi, Vincenzo Fogliano	
14:30-15:00	Food Innovation is a Global Mission. <i>Simona Grande, Future Food Institute</i>
15:00-15:15	Tecniche ottiche innovative per applicazioni in nutraceutica. <i>Simonetta Grilli, CNR-ISASI, Napoli</i>
15:15-15:30	Implicazioni nutrizionali dell'apporto di formaggio arricchito naturalmente in CLA nell'uomo come regolatore del metabolismo lipidico ed energetico. <i>Sebastiano Banni, Università degli Studi di Cagliari</i>
15:30-16:30	Visita <i>stand</i> aziendali e <i>poster</i>
16:30-17:00	Gluten-free e funzionali. <i>Mauro Rossi, CNR-ISA, Avellino</i>
17:00-17:15	Passata di pomodoro fortificata con polifenoli di origine naturale. <i>Federica Blando, CNR-ISPA, Lecce</i>
17:15-17:30	Estrazione di sostanze bioattive dalle bucce di agrumi mediante l'uso di microonde. <i>Maria Maddalena Cavalluzzi, Università degli Studi di Bari</i>

Venerdì, 15/03/2019

SESSIONE 5 Moderatori: Vincenzo Di Marzo, Lorenzo Morelli	
9:00-09:30	I Probiotici nell'era delle OMICS. <i>Lorenzo Morelli, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza</i>
Nutraceutici e Alimenti funzionali del Nord Canada (INAF UNILAVAL)	
9:30-10:00	Impatto della dieta sul microbioma intestinale e sull'endocannabinoidoma, e conseguenze sul metabolismo e l'asse intestino-SNC. <i>Vincenzo Di Marzo, Università Laval, Québec, Canada</i>
10:00-10:30	Fruit polyphenols drive metabolic pathways and improve insulin sensitivity in obese mice. <i>André Marette, Faculty of Medicine, Laval University, Québec, Canada</i>
10:30-11:00	The tannin fractions of polyphenol berry extracts regulate glycemia through a modulation of the gut microbiota and an improvement of gut barriers function. <i>Yves Desjardins, INAF, Università Laval, Québec, Canada</i>
11:00-11:30	Pausa caffè
Sessione Speciale progetto "INNOTIPICO" - SESSIONE 6 Avviso INNONETWORK POR Puglia FESR 2014-2020 – Azione 1.6 Moderatori: Mariantonietta Porcelli, Antonio F. Logrieco	
11:30-12:30	Quando l'innovazione diventa azione: le biotecnologie applicate alle filiere agroalimentari, i risultati del progetto e l'esperienza delle aziende
12:30-12:40	Conclusioni e prospettive
SESSIONE 7 Incontri B2B: trasferimento tecnologico, networking, ecc.	
12:40-13:40	Agenda da definire



Segreteria organizzativa:

Isabella D'Antuono - isabella.dantuono@ispa.cnr.it - 080.5929303