

## Destinatari

Le aziende alimentari, al fine di incrementare la shelf life dei prodotti, hanno introdotto via via nel processo di trasformazione composti chimici, i cui effetti spesso si sono dimostrati dannosi per la salute. La ricerca scientifica è impegnata a trovare soluzioni di conservazione alternative che prevedono l'uso di composti naturali per la stabilizzazione degli alimenti. Il convegno è, quindi, rivolto agli attori del mondo istituzionale, economico e della ricerca in quanto chiamati a rispondere alle esigenze di sicurezza alimentare sanciti a livello comunitario e divenuti un'esigenza primaria per i consumatori.

## I partner di progetto

### ProdAI Scarl

La missione di ProdAI è abbattere le barriere tecnologiche, economiche e culturali che impediscono l'accesso delle PMI alla ricerca e all'innovazione, fornendo soluzioni tecniche e innovative performanti, così da trasformare i fabbisogni delle aziende in vantaggi competitivi. ProdAI effettua costantemente ricerche sulle tecniche innovative di trasformazione a basso impatto, che rispettano le materie prime, conservandone le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche.

### Institut Armand Frappier (INRS)

L'INRS-Institut Armand-Frappier in Québec si occupa di ricerca, formazione e trasferimento tecnologico nel campo della salute umana, animale e ambientale. L'INRS è situato a Montréal, in particolare nel cuore della Cité de la Biotech nel Parco della Scienza e Alta Tecnologia in Laval. Le attività di ricerca sono indirizzate a tre aree principali: malattie infettive, immunità, tumori ed epidemiologia; biotecnologie ambientali; tossicologia ambientale e chimica farmaceutica.

## Organizzazione logistica

Aula delle Lauree di Ingegneria - Università degli Studi di Salerno dalle ore 9,00 alle ore 13,00. Il workshop si conclude con un momento conviviale per brindare al Nuovo Anno.

## Modalità di partecipazione

La partecipazione al convegno è gratuita. È gradita l'iscrizione da effettuare inviando una e-mail a [info@prodalricerche.it](mailto:info@prodalricerche.it) o a mezzo fax al numero 089-964168 all'attenzione della segreteria organizzativa.

## Segreteria organizzativa ProdAI Scarl

c/o Università di Salerno - Laboratorio V  
Via Ponte don Melillo 84084 Fisciano (SA)  
e-mail: [info@prodalricerche.it](mailto:info@prodalricerche.it)  
[www.prodalricerche.it](http://www.prodalricerche.it)  
Tel: +39089964028 - Fax: +39089964168

## Come raggiungere l'Aula delle Lauree di Ingegneria



## Workshop "La conservazione di alimenti attraverso additivi naturali"

Università degli Studi di Salerno,  
Aula delle Lauree di Ingegneria

16 dicembre 2011



Université du Québec  
Institut national de la recherche scientifique  
INRS-INSTITUT ARMAND-FRAPPIER



Ministero degli Affari Esteri

Con il contributo del Ministero degli Affari Esteri, Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese

## Workshop

### “La conservazione degli alimenti attraverso additivi naturali”

#### Obiettivi

Nei processi di trasformazione vengono utilizzati additivi chimici di sintesi come coloranti, aromatizzanti, antiossidanti e coadiuvanti tecnologici per stabilizzare, sotto il profilo biologico, gli alimenti, o renderli più attraenti o più saporiti, o ancora per modificarne la consistenza. In Italia sono circa 2500 le sostanze che possono essere legalmente addizionate ai prodotti alimentari e quelle maggiormente utilizzate dall'industria sono “sintetiche”.

I numerosi controlli effettuati sulle sostanze chimiche al fine di autorizzarne l'uso nella trasformazione degli alimenti non garantiscono, tuttavia, l'insorgere di effetti dannosi sulla salute umana, in termini di allergie o intolleranze, in quanto dipendono dal livello di esposizione ad esse da parte dei singoli individui.

Attualmente sono allo studio nuove soluzioni che trovano negli **additivi naturali** degli ottimi sostituti delle sostanze chimiche, dal momento che garantiscono una maggiore naturalità dei prodotti ottenuti, fermo restando la rispondenza ai parametri di sicurezza alimentare.

Il workshop si configura, in tal senso, come momento di confronto internazionale sullo status della ricerca scientifica in questo ambito: saranno esposti i risultati delle sperimentazioni realizzate da ProdAl e dall'INRS relativamente all'utilizzo di molecole bioattive nanoencapsulate nei processi di trasformazione degli alimenti. Le attività di ricerca sono realizzate nell'ambito del progetto “Utilizzo di molecole bioattive nanoencapsulate in trattamenti con tecnologie emergenti per la sicurezza alimentare (NanoBioSafe)”, finanziato dal Ministero degli Affari Esteri italiano – Direzione Generale per la promozione del Sistema Paese – nell'ambito del programma esecutivo Italia-Québec.

Nel corso del workshop saranno, altresì, presentati gli effetti degli additivi naturali e degli antiossidanti sulla salute ed analizzato il livello di consapevolezza dei consumatori durante il processo di acquisto e consumo di prodotti alimentari.

#### Programma

**9,00** Registrazione

**9,30** **Raimondo Pasquino**  
*Rettore Università degli Studi di Salerno*

Saluti ai partecipanti

**9,45** **Isabella Mazziotti Di Celso**  
*MAE – Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese – Unità per la cooperazione scientifica bilaterale e multilaterale*

I programmi di cooperazione bilaterale promossi dal MAE

**10,05** **Francesco Donsì**  
*Università degli Studi di Salerno*

Utilizzo di molecole bioattive nanoencapsulate in trattamenti con tecnologie emergenti per la sicurezza alimentare (NanoBioSafe): i risultati italiani

**10,25** **Dang Khanh Vu**  
*INRS-Institut Armand-Frappier – Research Laboratory in Science Applied to Food*

The use of nano-emulsions for immobilization of natural antimicrobials in edible coating and packaging for food application and the combined treatments

**10,45** Coffee break

**11,15** **Giovanni Aliotta**  
*Seconda Università degli Studi di Napoli*

Le piante come fonte di allelochimici: esempi storici della Regione Mediterranea

**11,35** **Anna Maria Ferrini**  
*Istituto Superiore di Sanità*

Comparazione per l'attività antimicrobica di oli essenziali liberi e incapsulati

**11,55** **Anna Bartolini**  
*Università IULM, membro onorario del Consiglio Nazionale dei Consumatori ed Utenti CNCU*

Nuove regole europee sulle etichette alimentari: cosa cambierà per i consumatori

**12,15** **Giovanna Ferrari**  
*Università degli Studi di Salerno, Presidente di ProdAl Scari*

Prospettive nell'utilizzo di molecole bioattive: proposte di ricerca ProdAl

**12,35** Dibattito

**13,00** Lunch

