



## Modalità di partecipazione

- Il Convegno si terrà presso il NOVOTEL Mecenate  
Via Mecenate 121, Milano  
(parcheggio gratuito per i partecipanti)
- La quota di partecipazione è di Euro 70,00  
per i Soci AITA e di Euro 170,00 per i non Soci  
e comprende in quest'ultimo caso la quota  
associativa per il 2020.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare  
la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla  
insieme alla quota di partecipazione entro:  
l' 11 febbraio 2020 alla Segreteria Organizzativa.
- L'ordine dei Tecnologi Alimentari riconosce  
6 crediti formativi per i tecnologi iscritti all'albo
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria  
Organizzativa:

Sede AITA  
Strada Farini, 31  
43121 PARMA  
Tel / Fax 0521/230507  
email: [aita-nazionale@aita-nazionale.it](mailto:aita-nazionale@aita-nazionale.it)  
[aitaer@tin.it](mailto:aitaer@tin.it)

[www.aita-nazionale.it](http://www.aita-nazionale.it)



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

## Convegno



Oli e grassi  
nell'industria alimentare  
attualità e trend

**Milano, 18 febbraio 2020**





## Programma

- ore 9,30 *Registrazione dei partecipanti*
- ore 10,00 **Comportamenti di consumo e tendenze di mercato**  
*Daniele Moro, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza*
- ore 10,30 **L'ossidazione dei grassi e possibili strategie antiossidanti**  
*Maria Caboni, Università di Bologna*
- ore 11,00 **Tocoferoli naturali come antiossidanti e ingredienti funzionali**  
*Alberto Saiz Delgado, BTSA*
- ore 11,30 *coffee break*
- ore 12,00 **Ossidazione fotoindotta di grassi: lampade al neon e a led a confronto**  
*Vladimiro Cardenia, Università degli Studi di Torino*
- ore 12,30 **Contaminanti idrocarburici negli oli e grassi: stato dell'arte e aspetti analitici**  
*Sabrina Moret, Università degli Studi di Udine*
- ore 13,00 **Vapore a contatto con il prodotto nell'industria degli oli e dei grassi: utilizzi, contaminazioni, normative e prevenzione**  
*Emanuele Tomasi, Spirax Sarco Italia*
- ore 13,30 *pausa pranzo*
- ore 14,30 **Ruolo dei lipidi nell'alimentazione umana: aggiornamenti**  
*Francesco Visioli, Università degli Studi di Padova*
- ore 15,00 **I grassi hanno un sapore? Meccanismi di chemorecezione gustativa e somatosensoriale in oli, grassi e loro componenti**  
*Angela Bassoli, Università degli Studi di Milano*
- ore 15,30 **Lipidi da insetti: composizione e opportunità per il settore alimentare**  
*Augusta Caligiani, Università degli Studi di Parma*
- ore 16,00 **Migrazione di additivi da food contact materials in oli e grassi: aspetti normativi e sperimentali**  
*Sara Limbo, Università degli Studi di Milano*
- ore 16,30 **Oli di semi di spremitura: nuovi orizzonti alla luce delle recenti variazioni normative**  
*Paolo Bondioli, Innovhub-SSI Area Oli e Grassi*
- ore 17,00 *chiusura del convegno*



## Scheda di adesione

(spedire via email)

Desidero iscrivermi al Convegno

### Oli e Grassi nell'industria alimentare

Milano, 18 febbraio 2020

.....  
Cognome e Nome

.....  
Ente/Ditta

.....  
Settore di attività

.....  
Indirizzo

.....  
CAP

.....  
Città

.....  
Tel.

.....  
Fax

.....  
e-mail

Socio AITA  SI  NO

Il suo indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato per scopi promozionali dell'attività della nostra Associazione. Ai sensi della legge 675/96 Art. 13 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei dati.

Firma .....



Bonifico su Banca Intesa San Paolo-Milano  
Codice IBAN IT76H0306909606100000119660

Barrare il relativo importo:



Euro 70,00 soci AITA



Euro 170,00 non soci