



UNIVERSITÀ DI PARMA



STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI

Workshop

Strategie a garanzia della sicurezza alimentare

Martedì 26 settembre 2017, ore 14.30

Aula I- Plesso Aule delle Scienze

Campus Scienze e Tecnologie – Parma

L'incontro apre un ciclo di quattro workshop realizzati nell'ambito della convenzione stipulata tra l'Università di Parma e la Stazione Sperimentale dell'Industria delle Conserve Alimentari per rafforzare la reciproca collaborazione sui temi inerenti alla scienza e alla tecnologia degli alimenti.

✓ Allergeni e contaminanti chimici

G. Visioli (UNIPR)

A. Sannino (SSICA)

M. Gullì (UNIPR)

R. Fragni (SSICA)

✓ Rischio microbiologico: studi di validazione per la sicurezza dei prodotti alimentari

E. Neviani (UNIPR)

M.S. Grisenti (SSICA)

A. Ianieri (UNIPR)

M.P. Previdi (SSICA)

✓ Biocontrollo di Funghi micotossigeni e batteri patogeni

C. Dall'Asta (UNIPR)

N. Simoncini (SSICA)

F. Restivo (UNIPR)

M.S. Grisenti (SSICA)

V. Bernini (UNIPR)

E. Berni (SSICA)

✓ Molecole bioattive: nuove strategie applicative

A. Ianieri (UNIPR)

M.P. Previdi (SSICA)

E. Zanardi (UNIPR)

G. Fortini (SSICA)

C. Viappiani (UNIPR)

www.unipr.it

ricerca.competitiva@unipr.it

www.ssica.it

info@ssica.it