



23 maggio 2017

Napoli

c/o Università "Federico II"



Seminario Alimentare

Analisi prodotti alimentari ed etichetta nutrizionale

Presentazione

BUCHI Italia propone un ciclo di seminari tematici sul territorio.

Durante questi eventi, discuteremo delle ultime novità **strumentali, tecniche e legislative** dedicate al settore **agroalimentare**.

Tratteremo le varie tematiche con il supporto e la collaborazione degli esperti dell'**industria**, dell'**accademia** e degli **enti di controllo**.

Avrete inoltre la possibilità di confrontarvi con i nostri specialisti e con operatori che già usano con profitto e soddisfazione le nostre soluzioni tecnologiche.

Il nostro obiettivo è quello di rendere più semplice ed **efficiente** il vostro **lavoro quotidiano** in laboratorio.

A chi si rivolge il seminario

Il seminario è rivolto a tutto il personale si occupa di produzione, controllo qualità in laboratorio e processo, nonché ricerca e sviluppo nell'industria agroalimentare, nelle università, negli enti di controllo e repressione frodi e nei laboratori conto terzi.

Modalità di partecipazione

La partecipazione al seminario è libera e gratuita. Per registrarsi, è possibile inviare una email a **italia@buchi.com** oppure collegarsi al sito e compilare il modulo online:

www.buchi.com/it-it/workshop-italia

Location

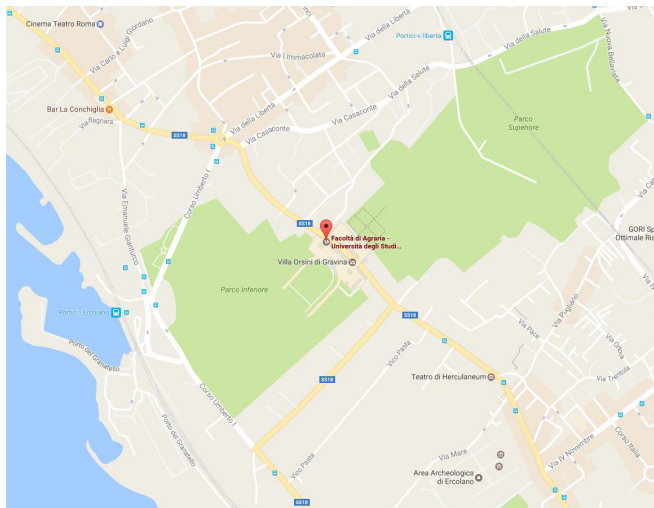
Università degli Studi di Napoli "Federico II"

c/o Dipartimento di Agraria

Sala Cinese

Via Università 100

80055 Portici (NA)



Focus Alimentare

Analisi prodotti alimentari ed etichetta nutrizionale

Agenda

09:30 Registrazione dei partecipanti

09:40 **Introduzione e benvenuto**

Dr. Massimo Cocchia

Product Manager Kjeldahl, Extraction BUCHI Italia

09:50 **Analisi dell'azoto e delle proteine con metodi classici**

Dr. Massimo Cocchia

Product Manager Kjeldahl, Extraction BUCHI Italia

10:20 **La titolazione nell'industria alimentare**

Dr. Daniele Coletti

Product manager Titolazione Metrohm Italiana

10:50 **Vantaggi della liofilizzazione nella sample preparation**

Andrea Penno

Product Champion Lyophilization, Spray Dryer & Encapsulation BUCHI Italia

11:20 Pausa caffè

11:40 **La spettroscopia NIR per il monitoraggio di prodotto e di processo in ambito agro-alimentare**

Dott.ssa Elena Tamburini

Dip. di Scienze della vita e Biotecnologie

Università degli Studi di Ferrara

12:10 **Etichetta nutrizionale: importanza e significato**

Dr.ssa Gabriella Lo Feudo

CRA OLI - Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia

12:40 **Estrazione rapida di grassi e contaminanti alimentari**

Dr. Massimo Cocchia

Product Manager Kjeldahl, Extraction BUCHI Italia

13:10 **Relazione 7**

Relatore

Titolo

13:40 Dibattito e chiusura lavori

13:45 Pranzo* a buffet offerto da BUCHI Italia

* Per particolari esigenze alimentari, potete contattarci e segnalare la vostra richiesta.

NOTA: l'agenda degli interventi potrebbe subire delle variazioni.