



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

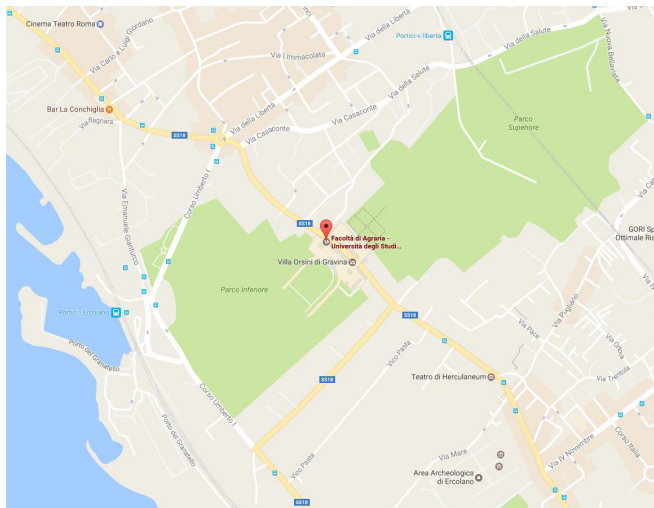
### Università degli Studi di Napoli "Federico II"

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 **I micronutrienti: un valore aggiunto nell'etichetta nutrizionale**

**Dr. Ilario Mennella**

*Dip. di Agraria - Università degli Studi di Napoli*

12:10 **Estrazione rapida di grassi e contaminanti alimentari**

**Dr. Massimo Cocchia**

*Product Manager Kjeldahl, Extraction BUCHI Italia*

12:40 **Etichetta nutrizionale: importanza e significato**

**Dr.ssa Gabriella Lo Feudo**

*CREA OFA - Olivicoltura - Frutticoltura - Agrumicoltura*

13:10 **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*

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.