



Bari, 13-15 marzo 2019 - Università 'Aldo Moro' Salone degli affreschi
Dieta Mediterranea, Alimenti Funzionali e Innovazione

PROGRAMMA SCIENTIFICO



Bari, 13-15 marzo 2019 - Università 'Aldo Moro' Salone degli affreschi
Dieta Mediterranea, Alimenti Funzionali e Innovazione
www.innofoodmed.it

Mercoledì, 13/03/2019

15:30 - 16:00	Registrazione, allestimento stand
16:00 - 16:10	Presentazione evento INNOFOODMED 2019. Antonio F. Logrieco, Direttore CNR-ISPA
16:10 - 16:20	Presentazione Dipartimento Scienze Bio-Agroalimentare. Francesco Loreto, Direttore CNR-DiSBA
SESSIONE 1	Moderatori: Francesco Loreto, Antonio F. Logrieco
16:30 - 17:00	Dieta Mediterranea e salute. Stefania Maggi, CNR-IN, Padova
17:00 - 17:30	Il microbiota intestinale: un target emergente per la salute dell'ospite. Patrizia Brigidi, Università di Bologna
17:30 - 18:00	Polifenoli e salute: notizie dal fronte della ricerca. Daniele Del Rio, Università di Parma
18:00	Aperitivo di benvenuto

Giovedì, 14/03/2019

SESSIONE 2	Moderatori: Gian Luigi Russo, Paola Lavermicocca
9:00-9:30	Sviluppo di alimenti funzionali: gli appuntamenti per i prossimi 30 anni. Vincenzo Fogliano, Università di Wageningen, Paesi Bassi
9:30-9:45	Membrana cellulare e nutriliplidomica: dalla ricerca all'innovazione per il mercato dell'integrazione personalizzata. Carla Ferreri, CNR-ISOF, Bologna
9:45-10:00	Strategie metaboliche per migliorare la funzionalità dei batteri lattici. Teresa Zotta, CNR-ISA, Avellino
10:00-10:15	Spaghetti funzionalizzati con olio di zucca. Miriana Durante, CNR-ISPA, Lecce
10:15-10:45	Alimenti funzionali e microbioma intestinale nella malattia renale cronica. Maria De Angelis, Università di Bari.
10:45-11:00	Presentazione Evento: 10 th Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals and Botanicals for Nutrition & Human and Microbiota Health, 08/09/2019 - 10/09/2019, Roma. Paola Lavermicocca, CNR-ISPA
11:00-11:30	Pausa caffè

Giovedì, 14/03/2019

SESSIONE 3 Moderatori: Marco Gobbetti, Angela Cardinali

11:30-12:00 Luci e ombre sul ruolo degli antiossidanti nel modello mediterraneo.
Gian Luigi Russo, CNR-ISA, Avellino

12:00-12:15 Patè d'oliva: valorizzazione e impiego di un sottoprodotto per la preparazione di "tarallini" arricchiti in composti bioattivi.
Gianluca Bleve, CNR-ISPA, Lecce

12:15-12:30 L'alga Klamath come fonte di biomolecole per alimenti funzionali.
Domenico Nuzzo, CNR-IBIM, Palermo

12:30-12:45 Valutazione nutraceutica di prodotti agro-alimentari in funzione della fertilizzazione delle coltivazioni (effetto della micorizzazione).
Vincenzo Longo, CNR-IBBA, Pisa

12:45-13:15 Microsensori e biosensori per lo studio dei nutraceutici negli alimenti di IV gamma.
Pier Andrea Serra, Università di Sassari

13:15-14:30 Pranzo

SESSIONE 4 Moderatori: Mauro Rossi, Vincenzo Fogliano

14:30-15:00 Come assemblare il complesso microbiota degli alimenti per migliorare le caratteristiche funzionali.
Marco Gobbetti, Libera Università di Bolzano

15:00-15:15 Tecniche ottiche innovative per applicazioni in nutraceutica.
Simonetta Grilli, CNR-ISASI, Napoli

15:15-15:30 Implicazioni nutrizionali dell'apporto di formaggio arricchito naturalmente in CLA nell'uomo come regolatore del metabolismo lipidico ed energetico.
Sebastiano Banni, Università degli Studi di Cagliari

15:30-16:30 Visita *stand* aziendali e poster

16:30-17:00 Gluten-free e funzionali.
Mauro Rossi, CNR-ISA, Avellino

17:00-17:15 Passata di pomodoro fortificata con polifenoli di origine naturale.
Federica Blando, CNR-ISPA, Lecce

Venerdì, 15/03/2019

SESSIONE 5 Moderatori: Vincenzo Di Marzo, Lorenzo Morelli

9:00-09:30 I Probiotici nell'era delle OMICS.
Lorenzo Morelli, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Nutraceutici e Alimenti funzionali del Nord Canada
(INAF UNILAVAL)

9:30-10:00 Impatto della dieta sul microbioma intestinale e sull'endocannabinoidoma, e conseguenze sul metabolismo e l'asse intestino-SNC.
Vincenzo Di Marzo, Università Laval, Québec, Canada

10:00-10:30 Fruit polyphenols drive metabolic pathways and improve insulin sensitivity in obese mice.
André Marette, Faculty of Medicine, Laval University, Québec, Canada

10:30-11:00 The tannin fractions of polyphenol berry extracts regulate glycemia through a modulation of the gut microbiota and an improvement of gut barriers function.
Yves Desjardins, INAF, Università Laval, Québec, Canada

11:00-11:30 Pausa caffè

SESSIONE 6 Sessione Speciale progetto "INNOTIPICO"
Moderatori: Mariantonietta Porcelli, Antonio F. Logrieco

11:30-12:30 Presentazione dei risultati delle aziende coinvolte in ricerca e trasferimento tecnologico. Valorizzazione del network

12:30-12:40 Conclusioni e prospettive

SESSIONE 7 Incontri B2B: trasferimento tecnologico, networking, ecc.

12:40-13:40 Agenda da definire



Segreteria organizzativa:

Isabella D'Antuono - isabella.dantuono@ispa.cnr.it - 080.5929303