

Sede del Convegno

Salone degli Affreschi
Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"
Piazza Umberto I - Bari

Comitato Scientifico

Brigidi Patrizia

Università di Bologna

Cardinali Angela

CNR - ISPA, Bari

D'Antuono Isabella

CNR - ISPA, Bari

De Angelis Maria

Università di Bari

Del Rio Daniele

Università di Parma

Desjardins Yves

INAF, Università Laval, Québec, Canada

Di Marzio Vincenzo

CNR - ICB, Napoli; Laval University, Québec, Canada

Fogliano Vincenzo

Università di Wageningen, Paesi Bassi

Quota d'iscrizione

Partecipante € 150 IVA C.

Sponsor* € 1.000 IVA C.

* spazio espositivo 2x1 m; proiezione logo in sala durante le pause congressuali; logo su programma; logo sul sito web; B2B

Gobbetti Marco

Libera Università di Bolzano

Lavermicocca Paola

CNR - ISPA, Bari; Nutrheff

Logrieco Antonio Francesco

CNR - ISPA, Bari

Maggi Stefania

CNR - IN, Padova; Fondazione Dieta Mediterranea

Morelli Lorenzo

Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Rossi Mauro

CNR - ISA, Avellino

Russo Gian Luigi

CNR - ISA, Avellino

Serra Pier Andrea

Università di Sassari



CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIO AGROALIMENTARI



Consiglio Nazionale delle Ricerche



ISTITUTO DI SCIENZE DELLE
PRODUZIONE ALIMENTARI



BENEFIQ



InnoFoodMed2019

DIETA MEDITERRANEA, ALIMENTI FUNZIONALI E INNOVAZIONE

Bari, 13-15 Marzo 2019

Salone degli Affreschi
Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Segreterie Organizzative

Istituto di Scienze delle
Produzioni Alimentari (ISPA), CNR

D'Antuono Isabella

isabella.dantuono@ispa.cnr.it

Via G. Amendola 122/0 - 70125 Bari



Via Camillo Rosalba, 47/J 70124 Bari

Tel. 0805041635 - Fax 0805041645

elle@ellecenter.it - www.ellecenter.it

Con il Patrocinio di



Città Metropolitana di Bari



L'evento rappresenterà un momento di **confronto e dibattito** tra le più importanti realtà scientifiche nazionali e le aziende attive del settore **degli alimenti funzionali e nutraceutici** che avranno l'opportunità di valutare la **trasferibilità dei "prodotti della ricerca"** e avviare azioni per favorire lo sviluppo del settore produttivo delle diverse filiere agroalimentari. L'evento è sponsorizzato anche da **NUTRHEFF CNR**, un network di ricercatori coinvolti in azioni di ricerca e sviluppo tecnologico nel campo degli alimenti funzionali e nutraceutici. Nel corso dell'evento è prevista una Sessione dedicata agli attori del **progetto INNOTIPICO** (Innovazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Pugliesi attraverso l'applicazione di strategie biotecnologiche, **Bando INNONETWORK**), per **condividere i risultati e prevedere azioni** future. Infine, una **delegazione Canadese** della regione del Québec (INAF-Università Laval), già partner nel progetto bilaterale "FUNCTIONAL LAB" parteciperà all'evento per possibili scambi scientifici/imprenditoriali.

InnoFoodMed 2019, sarà occasione di incontro tra **ricercatori e imprese** che lavorano nel settore degli alimenti funzionali e innovativi e della nutraceutica. In particolare le aziende avranno la possibilità di interloquire direttamente con dei **consulenti scientifici** e incontrare altre aziende nell'ambito di **spazi dedicati ai B2B**.

Obiettivi di InnoFoodMed 2019:

- Presentare i recenti risultati scientifici e tecnologici che favoriscano l'innovazione e la valorizzazione delle caratteristiche funzionali degli alimenti;
- Partecipare a networking scientifici e di business allo scopo di costituire nuovi partneri per possibili proposte progettuali comuni.

Le sessioni saranno articolate come segue:

- Presentazione dei risultati scientifici avanzati nel campo degli alimenti funzionali e innovativi e degli ingredienti nutraceutici;
- Presentazione dei risultati della ricerca e aziendali con maggiore potenzialità di trasferimento;
- Sessione Poster ed spazi espositivi;
- Appuntamenti personalizzati (B2B) per sviluppare e stabilire contatti ed accordi.

Le aziende interessate potranno sponsorizzare l'evento con la possibilità di far conoscere i loro marchi e prodotti, sia utilizzando gli spazi espositivi che con presentazioni nell'ambito della sezione B. È prevista una quota di iscrizione per la partecipazione all'evento.

Programma preliminare

MAIN LECTURES

- Dieta Mediterranea e salute.
Stefania Maggi, CNR-IN, Padova
- Il microbiota intestinale: un target emergente per la salute dell'ospite.
Patrizia Brigidi, Università di Bologna
- Polifenoli e salute: notizie dal fronte della ricerca.
Daniele Del Rio, Università di Parma
- Sviluppo di alimenti funzionali: gli appuntamenti per i prossimi 30 anni.
Vincenzo Fogliano, Università di Wageningen, Paesi Bassi
- Alimenti funzionali e microbioma intestinale nella malattia renale cronica.
Maria De Angelis, Università di Bari
- Luci e ombre sul ruolo degli antiossidanti nel modello mediterraneo.
Gian Luigi Russo, CNR-ISA, Avellino
- Microsensori e biosensori per lo studio dei nutraceutici negli alimenti di IV gamma.
Pier Andrea Serra, Università di Sassari
- Come assemblare il complesso microbiota degli alimenti per migliorare le caratteristiche funzionali.
Marco Gobbetti, Libera Università di Bolzano
- Gluten-free e funzionali.
Mauro Rossi, CNR-ISA, Avellino
- I Probiotici nell'era delle OMICS
Lorenzo Morelli, Università Cattolica di Piacenza
- Impatto della dieta sul microbioma intestinale e sull'endocannabinoidoma, conseguenze sul metabolismo e l'asse intestino-SNC.
Vincenzo Di Marzo, Università Laval, Québec, Canada
- 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

SCADENZA REGISTRAZIONE 15 FEBBRAIO 2019

<https://elle-center.it/eventi/innofoodmed2019>



Joint Laboratories
FUNCTIONAL LAB
CNR-ISPA (Italy)
INAF-LAVAL (Quebec-Canada)

