



AIPnD

2° CONVEGNO

Diagnostica nel settore Agroalimentare *Indagini, non Distruttive, Normative, Esigenze*

Parma, 16/17 Maggio 2024

Università degli Studi di Parma Dipartimento di
Scienza degli Alimenti e del Farmaco
Centro Congressi - Parma

Gold Sponsor



IMAGING THE FUTURE SINCE 1947



smartIndt
INNOVATIVE SOLUTION PROVIDER

Silver Sponsor

HAMAMATSU
PHOTON IS OUR BUSINESS

Gadget Sponsor



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

AIPnD - Associazione Italiana Prove non Distruttive
Via Corfù, 48 – 25124 Brescia – eventi@aipnd.it
www.aipnd.it

COORDINATORI DELL'EVENTO

| | |
|----------------------|---|
| Claudio Cappabianca | Consigliere AIPnD |
| Massimiliano Rinaldi | Università di Parma |
| Federica Turrini | DIFAR- Università degli Studi di Genova |

COMITATO ORGANIZZATIVO

| | |
|----------------------|--|
| Ezio Tuberosa | IREN - Presidente AIPnD |
| Aldo Canova | Politecnico di Torino - Vice Presidente AIPnD |
| Michael Reggiani | Segretario Generale AIPnD e Direttore Generale CICIPND |
| Massimiliano Rinaldi | Università di Parma |
| Claudio Cappabianca | Consigliere AIPnD |

COMITATO SCIENTIFICO

| | |
|----------------------|--|
| Antonello Tamburrino | Università di Cassino, Presidente del Consiglio Scientifico AIPnD e dell' ECNDT2026) |
| Maria Caboni | DISTAL - Università di Bologna |
| Davide Barbanti | SAF - Università di Parma |
| Gabriele Beccaro | DISAFA - Università di Torino |
| Luigi De Nardo | CMIC - Politecnico di Milano |
| Federica Turrini | DIFAR- Università degli Studi di Genova |
| Massimiliano Rinaldi | Università di Parma |
| Dario Donno | DISAFA - Università di Torino |
| Claudia Zoani | ENEA – Divione Biotecnologie e Agroindustria e Coordinatrice progetto METROFOOD |

PRESENTAZIONE

L'evoluzione del settore agroalimentare, in particolare dal dopoguerra in poi, ha necessitato di grosse evoluzioni: produzioni intensive per rispondere all'incremento della popolazione mondiale, controllo della qualità dei prodotti, rispetto di normative italiane e estere, marchi di produzione a difesa delle specificità territoriali. Grazie ai passi in avanti della scienza e alle nuove conoscenze emergenti, l'intero comparto ha provveduto ad adeguare metodologie già in uso in altri settori produttivi e a mettere a punto e ottimizzare nuove metodiche applicabili al settore agroalimentare. Lo scopo primario rimane il diffondere le conoscenze relative alle nuove metodiche con particolare riferimento alle tecniche non distruttive, alla certificazione del personale e dell'intera filiera; quindi sistemi di analisi, blockchain, intelligenza artificiale. Particolare attenzione sarà rivolta alle sofisticazioni e alle frodi.

Il Convegno vedrà la partecipazione di numerosi Enti, Università, produttori di sistemi diagnostici, produttori agroalimentari. Saranno presenti alcuni Distretti il cui compito è di realizzare forme di cooperazione tra gli attori della filiera agroalimentare biologica, con l'obiettivo di valorizzare le risorse locali, salvaguardare l'ambiente, creare occupazione e sviluppo. La diagnostica può essere un elemento chiave per i biodistretti rafforzandone l'identità e la competitività dei prodotti biologici, garantendone la qualità, la sicurezza, la tracciabilità e la differenziazione. È prevista anche un'area espositiva per dimostrazioni di strumentazioni e/o contatti



ARGOMENTI DEL CONVEGNO

Requisiti igienico costruttivi: i CND per produttori e utilizzatori di macchine alimentari

P. Alfano, M. Casaril (Omeco)

Il controllo a raggi X nell'ambito caseario

D. Baratto, A. Riva (Gilardoni SpA)

Caratterizzazione di prodotti agro-alimentari sottoposti a processi di irraggiamento con radiazioni ionizzanti

R. Carcione, A. Cemmi, I. Di Sarcina, J. Scifo, A. Verna, E. Bennici, S. Massa (ENEA), V. Mastrobuono, R. Pagliarello (ENEA, Università della Toscana)

Il controllo di contenitori per uso alimentare con Liquidi Penetranti: caratteristiche del controllo e casi aziendali

M. Cevenini (NDT ITALIANA Srl)

La micro tomografia a raggi X come strumento a supporto dello sviluppo scientifico e tecnologico del comparto vitivinicolo

S. Codato (Ricercatore Scientifico Indipendente), D. Bisi, R. Girelli (LabormetDue Srl)

Definizione di un modello multivariato per la tracciabilità varietale dei frutti di *Castanea spp.* mediante fingerprinting fitochimico

D. Donno, E. Prezzi, M.G Mellano, G.L. Beccaro, G. Gamba (Università degli Studi di Torino e Centro Regionale di Castanicoltura del Piemonte)

Recenti sviluppi della tecnologia LIBS per l'analisi chimica in-situ

L. Lorenzi (SMART NDT Srl)

La ricerca su metodiche di controllo innovative: benefici per i cittadini

A. Macri (Unione Nazionale Consumatori)

Building of NIR calibration curves for different vegetable oil analyses using flux

C. Ravagli, M.F. Caboni (University of Bologna), C. Di Cori (Bunge Italia SpA)

Metodi strumentali non distruttivi per la valutazione della freschezza del pesce

S. Tappi (Università di Bologna)

Tecniche non distruttive per la valorizzazione dei flussi collaterali della filiera ittica: il progetto Horizon 2020 'EcoeFISHent'

F. Turrini, F. Grasso, V. Orlandi, C. Malegori, M. Casale, R. Boggia (Università di Genova)



ARGOMENTI DEL CONVEGNO

Occhio elettronico e nasi cromatografici per il controllo qualità e l'autenticità di alimenti di origine animale

E. Valli (Università di Bologna)

Utilizzo delle sorgenti di luce in sincrotrone nel campo della diagnostica non distruttiva di campioni agroalimentari

F. Zanini (Elettra - Sincrotrone Trieste)

I vantaggi nell'uso del Naso Elettronico nell'analisi qualitativa alimentare

F. M. Bucarelli (Fosan ETS)

Il Biodistretto Etrusco Romano

G. Bianchi (Distretto Etrusco Romano)

Qualità e sicurezza nel settore alimentare: i vantaggi dell'ispezione SWIR e raggi X nei processi produttivi

S. Ziliani (Hamamatsu Photonics Italia Srl)

Una nuova infrastruttura di ricerca per la diagnostica avanzata e non invasiva nel settore agroalimentare

M. Careri (Dipartimento di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale, Università di Parma)

Smart packaging & Open innovation: i sensori SAFER fra università e filiera alimentare

L. R. Magnaghi^{1,2}, V. Guareschi², P. Quadrelli^{1,2}, R. Biesuz^{1,2}

(¹Università degli Studi di Pavia, Dipartimento di Chimica

²SAFER Smart Labels srl)

La Termografia nell'infrarosso per il controllo dei processi dell'industria alimentare

S. Rainieri, M. Malvasi (Dipartimento di Ingegneria e Architettura - UNIPR)

GC IMS : tecnica analitica rapida per la misura della sostanze volatili.

APPLICAZIONI in campo agroalimentare del FLAVOUR SPEC.

C. Rossini (LabService Analytica s.r.l)

CON IL PATROCINIO DI



UNIVERSITÀ
DI PARMA



Università
di Genova



UNC
CONSUMATORI.IT



FOSAN ETS
Ente di Ricerca per lo Studio
degli Alimenti e della Nutrizione



DATA E SEDE

Giovedì 16 e Venerdì 17 Maggio 2024
Centro Congressi - Plesso Aule delle Scienze
Parco Area delle Scienze, 43124 Parma
Q888+6W Parma, Province of Parma

ISCRIZIONI

La quota di iscrizione al Convegno ammonta ad **€ 250,00 esente IVA per i Soci AIPnD e ad € 350,00 esente IVA per i non Soci**. La quota per i non Soci comprende l'iscrizione ad AIPnD in qualità di Socio Individuale per l'anno 2024. Alle Società/Aziende che iscriveranno più di tre Partecipanti verrà riconosciuto uno sconto del 10% a partire dalla terza iscrizione inclusa. La quota comprende: partecipazione alle sessioni scientifiche, materiale congressuale ed eventuale materiale didattico, attestato di partecipazione, coffee break e lunch. Le Schede di Iscrizione, complete di attestazione del pagamento effettuato e copia del documento di identità in corso di validità, dovranno essere inviate ad AIPnD (eventi@aipnd.it): regolare fattura verrà rilasciata a pagamento avvenuto.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

- **BONIFICO BANCARIO:** C/C 039000398572
intestato ad AIPnD ETS
BCC Brescia SCRL - Filiale di Brescia due
Codice IBAN: IT 41 W 08692 11210 039000398572
Codice BIC: CCRTIT2TH00
Causale: "AGROALIMENTARE 2024 + cognome/nome"
(NB: il bonifico va effettuato contestualmente all'iscrizione)
- **CARTA DI CREDITO:** è possibile pagare con carta di credito/prepagata inviando specifica richiesta alla Segreteria AIPnD ETS (eventi@aipnd.it)

CANCELLAZIONI

Le richieste di cancellazione pervenute per iscritto via e-mail ad AIPnD entro Lunedì 29 Aprile 2024 daranno diritto ad un rimborso del 50% della quota versata. Nessun rimborso verrà effettuato per cancellazioni pervenute dopo tale data. L'iscritto che non può partecipare può farsi sostituire previa obbligatoria comunicazione scritta ad AIPnD.

RESPONSABILITÀ

AIPnD e Università degli Studi di Parma non accettano responsabilità ed oneri relativi ad eventuali infortuni o conseguenze dannose in cui possano incorrere i partecipanti nel corso della manifestazione.



SCHEDA DI ISCRIZIONE

da inviare a: eventi@aipnd.it

COGNOME: _____

NOME: _____

CODICE FISCALE: _____

DITTA di APPARTENENZA: _____

INDIRIZZO: _____

CAP, CITTA, PROVINCIA: _____

CELL.: _____

E-MAIL: _____

DATI FATTURAZIONE

RAGIONE SOCIALE: _____

INDIRIZZO SEDE LEGALE: _____

CAP, CITTA, PROVINCIA: _____

P.IVA – C.F.: _____

PEC – MAIL: _____

CODICE SDI: _____

Desidero effettuare la seguente iscrizione

(si prega di indicare con una “x” la propria scelta):

Socio AIPnD

NON Socio AIPnD*

*(*La quota Non Socio comprende la quota associativa da Socio Individuale per tutto l'anno 2024)*

Desidero effettuare la visita ai laboratori:

1° TURNO: Venerdì 17 Maggio 2024, ore 16.00

2° TURNO: Venerdì 17 Maggio 2024, ore 16.30

INFORMATIVA PRIVACY – Regolamento UE 2016/679 (GDPR)

Con la sottoscrizione della presente scheda di iscrizione si dichiara di aver preso visione e di aver accettato l'informativa privacy presente sul sito www.aipnd.it. La scheda firmata conferisce quindi ad AIPnD e a CICPND l'autorizzazione al trattamento dei dati personali in essa contenuti (ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (si segnala che durante l'evento in questione verranno scattate fotografie che AIPnD si riserva di poter pubblicare per usi editoriali e divulgativi).

Il sottoscritto si impegna a rispettare integralmente quanto riportato nel REGOLAMENTO.

Data _____ Firma _____

