

**1° Convegno**  
**Diagnostica nel settore Agroalimentare**  
**Indagini non distruttive, Normative, Esigenze**  
*Parma, 30 Settembre/01 Ottobre 2021*



**Università degli Studi di Parma**  
**Dipartimento di Scienza degli Alimenti e del Farmaco**  
Parco delle Scienze, 47/A – Parma

COORDINATORI DELL'EVENTO

**CLAUDIO CAPPABIANCA** (Consigliere AIPnD)  
**FEDERICA TURRINI** (DIFAR- Università degli Studi di Genova)

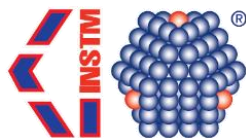
COMITATO ORGANIZZATIVO

**EZIO TUBEROSA** (Presidente AIPnD)  
**ALDO CANOVA** (Segretario Generale AIPnD)  
**MASSIMILIANO RINALDI** (UniPR)  
**MARTA CORSINI** (Segretario Esecutivo AIPnD)

COMITATO SCIENTIFICO

**ANTONELLO TAMBURRINO** (Università di Cassino – Presidente Consiglio Scientifico AIPnD)  
**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- Univ. degli Studi di Genova)  
**LUCA FIORANI** (ENEA – Frascati, RM)

**Con il patrocinio di**



## SCOPO DELLA GIORNATA

Le complessità delle problematiche inerenti il settore agroalimentare e l'interesse suscitato dal Webinar del 28 ottobre 2020 hanno portato AIPnD a proporre il primo Convegno in ambito agroalimentare che ha come scopo il diffondere le conoscenze relative alle metodiche non distruttive, alla certificazione del personale e dell'intera filiera. Il settore agroalimentare italiano è uno dei vanti del nostro paese ed incide sul PIL per circa il 13,5% secondo dati ISMEA.

Il Convegno vedrà la partecipazione di numerosi Enti, Università, produttori di sistemi diagnostici, produttori agroalimentari. Particolare attenzione sarà rivolta anche alle sofisticazioni e frodi alimentari.

Il Convegno avrà la durata di due giorni, prevede oltre a relazioni scientifiche, anche un'area dimostrativa dove verranno illustrati alcuni sistemi di analisi.

## PROGRAMMA TECNICO

### **GIOVEDÌ 30 SETTEMBRE 2021**

- |       |  |
|-------|--|
| 08.30 | Apertura della Segreteria  |
| 10.00 | Apertura dei lavori e saluti inaugurali<br><i>a cura di AIPnD e Autorità</i>   |
| 10.30 | <b>Panorama sulle esigenze dei CND nel settore agroalimentare</b><br><i>C. Cappabianca (AIPnD)</i>   |
| 11.00 | <b>Identificazione rapida di frodi alimentari mediante spettroscopia laser fotoacustica</b><br><i>L. Fiorani (ENEA CR, Frascati - RM)</i>  |
| 11.20 | <b>XSpectra: the most advanced real time food inspection system</b><br><i>B. Garavelli (XNext Srl, Milano)</i>   |
| 11.40 | <b>Detection of low density foreign bodies: cheese, filled pasta and poultry best cases</b><br><i>B. Garavelli (XNext Srl, Milano)</i>   |
| 12.30 | <i>lunch e visita spazi espositivi</i>   |
| 14.00 | <b>Precision farming per il monitoraggio della qualità e sicurezza degli alimenti</b><br><i>A. Forte (IEMEST, Palermo)</i>   |
| 14.20 | <b>Utilizzo delle sorgenti di luce di sincrotrone nel campo della diagnostica non distruttiva di campioni agroalimentari</b><br><i>F. Zanini (Elettra-Sincrotrone, Trieste)</i>  |
| 14.40 | <b>Un nuovo simulatore di campo coltivato per lo sviluppo di sistemi diagnostici non distruttivi in preraccolta</b><br><i>L. D'Aquino (ENEA SSPT-BIOAG-PROBIO), M. G. Maglione (ENEA SSPT-PROMAS-NANO)</i>   |
| 15.00 | <b>Rilevazione wireless RFID dello stadio di maturazione indotta da etilene di avocado</b><br><i>L. Garavaglia (ILIP Srl, Valsamoggia - BO)</i>  |
| 15.20 | <b>Nasi elettronici SACMI per la valutazione del grado di maturazione della frutta</b><br><i>M. Marzocchi (SACMI, Imola - BO)</i>  |
| 15.40 | <i>coffee break e visita spazi espositivi</i>  |
| 16.30 | <b>Strategie analitiche per la caratterizzazione della qualità di matrici vegetali e prodotti fitoterapici derivati da <i>Castanea</i> spp.: nuove filiere verdi nella castanicoltura</b><br><i>D. Donno (Dip. DISAFA, Università degli Studi di Torino)</i> |
| 16.50 | <b>Nano-Enabled Agriculture: Tools for the Fourth Agricultural Revolution</b><br><i>L. Marchiol (Dip. di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, Università di Udine)</i>  |
| 17.10 | <b>Uso combinato di sensori NIR e XRF per l'analisi chimica non distruttiva in linea</b><br><i>E. Chiesi (Parmacontrols Srl - Parma), G. Pittà (Inspect Srl - Torino)</i>  |
| 17.30 | <b>Valutazione della vulnerabilità alle frodi alimentari e azioni di mitigazione attraverso gli standard di certificazione rivolti alla GDO</b><br><i>E. Licausi (RINA Agroqualità SpA)</i>  |
| 17.50 | <i>Discussione e Chiusura lavori</i>   |

- 08.30 Apertura della Segreteria
- 09.00 **Tecniche radioscopiche per l'analisi dei formaggi**  
*D. Baratto (Gilardoni SpA, Mandello del Lario - LC)*
- 09.20 **Tecniche spettroscopiche accoppiate ad analisi statistica multivariata per l'identificazione di integratori alimentari a base vegetale: i gemmoderivati**  
*F. Turrini (Dip. DIFAR, Università degli Studi di Genova)*
- 09.40 **La conservazione degli alimenti: normativa, approcci di studio della shelf life e ruolo del packaging**  
*F. Fracchia – F. Tomas - L. Bersani - C. Lombardi (Lab. Chimico CCIAA Torino)*
- 10.00 **Individuazione di markers chimici per lo studio della shelf life di alimenti e valutazione dell'impatto del food packaging**  
*G. Sagratini (Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute Università di Camerino)*
- 10.30 *coffee break e visita spazi espositivi*
- 11.30 **L'analisi dei composti volatili negli oli di oliva vergini a supporto del Panel test**  
*E. Valli, E. Casadei, C. Cevoli, F. Panni, A. Bendini, T. Gallina Toschi (DISTAL, UNIBO) – S. Barbieri (FABIT – UNIBO)*
- 11.50 **Analisi spettroscopiche e autenticità: il caso del Parmigiano Reggiano**  
*M.F. Caboni (DISTAL, UNIBO)*
- 12.10 **METROFOOD-RI: un'infrastruttura di ricerca a supporto della "food integrity"**  
*C. Nobili, C. Zoani (ENEA SSPT-BIOAG, C.R. Casaccia)*
- 12.30 **Applicazione della spettroscopia laser per il controllo non distruttivo della concentrazione dei gas nei prodotti confezionati in atmosfera protettiva**  
*M. Fedel (FT System Srl, Alseno - PC)*
- 13.00 *lunch e visita spazi espositivi*
- 14.30 **Anatomia di tessuti vegetali di *vitis vinifera* ottenute tramite Micro-CT**  
*R. Girelli (LABORMET DUE SRL, Torino)*
- 14.50 **Smart packaging: le proposte "powered by SAFER" per monitorare la freschezza di cibi proteici ad occhio nudo**  
*L.R. Magnaghi, P. Quadrelli, R. Biesuz (SAFER Smart Labels s.r.l. - Dipartimento di Chimica, Università di Pavia - Unità di Ricerca di Pavia, INSTM)*
- 15.10 *Discussione e Chiusura lavori*
- 15.30 **Visita ai Laboratori presso Tecnopolo Università di Parma – 1° Turno**
- 16.00 **Visita ai Laboratori presso Tecnopolo Università di Parma – 2° Turno**

*Per aderire alla Visita ai Laboratori è necessario indicare la preferenza nella scheda di iscrizione.  
L'accesso ai Laboratori sarà limitato a n.10-12 partecipanti per turno*

**Major Sponsor**



**Silver Sponsor**



**Sponsor**



## ISCRIZIONI

La quota di iscrizione al Convegno ammonta ad **€ 220,00 IVA inclusa per i Soci AIPnD** e ad **€ 300,00 IVA inclusa per i non-Soci**. Alle Società/Aziende che iscriveranno più di due Partecipanti verrà riconosciuto uno sconto del 10% a partire dalla terza iscrizione inclusa. Gli studenti della Università di Parma sono esenti dal pagamento. 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](mailto:eventi@aipnd.it)): regolare fattura verrà rilasciata a pagamento avvenuto. Per ragioni organizzative **è necessario effettuare l'iscrizione entro Venerdì 03 Settembre 2021**.

## MODALITA' DI PAGAMENTO

**BONIFICO BANCARIO (C/C 039000398572 - BCC Brescia SCRL - Filiale di Brescia due)**

**Codice IBAN: IT 41 W 08692 11210 039000398572 Codice BIC: CCRTIT2TH00**

**Causale: "Convegno AGROALIMENTARE 2021 + cognome/nome"**

(NB: il bonifico va effettuato contestualmente all'iscrizione)

## CANCELLAZIONI

Le richieste di cancellazione pervenute per iscritto via e-mail ad AIPnD **entro Venerdì 03 Settembre 2021** 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.

## RESPONSABILITA'

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.

## PRENOTAZIONI ALBERGHIERE

Forniamo di seguito dettagli circa strutture alberghiere nel centro di Parma:

STARHOTEL DU PARC\*\*\*\*: Viale Piacenza, 12/C 43100 Parma. - website: [www.starhotels.com](http://www.starhotels.com)

A circa 6 km dal Campus

HOTEL VERDI\*\*\*\* Viale Alberto Pasini 18 - 43100 Parma – website: [www.hotelverdi.it](http://www.hotelverdi.it)

A circa 6 km dal Campus

PALACE HOTEL MARIA LUIGIA\*\*\*\* Viale Mentana 140, 43110 Parma - website: [www.palacemarialuigia.com](http://www.palacemarialuigia.com)

A circa 7 km dal Campus

HOTEL BUTTON\*\*\* Borgo della Salina, 7 (angolo San Vitale) 43100 Parma - website [www.hotelbutton.it](http://www.hotelbutton.it)

A circa 7 km dal Campus

## PROTOCOLLO COVID-19

Gli Organizzatori si atterranno alle disposizioni in vigore nel periodo di svolgimento dell'evento: potranno pertanto accedere all'evento solo i possessori di GREEN PASS (certificazione di aver fatto almeno una dose di vaccino oppure di essere risultati negativi a un tampone molecolare o rapido nelle 48 ore precedenti oppure di essere guariti da COVID-19 nei sei mesi precedenti). Per accedere sarà verificato il GREENPASS con apposita app VerificaC19 ed un DOCUMENTO DI IDENTITA' in corso di validità. All'accesso verrà provata la temperatura ed indipendentemente dal possesso di certificazione non verrà consentito l'accesso alle persone con temperatura  $\geq 37,5^\circ$ .

Da indicazioni dell'UNIPR è **OBBLIGATORIO** indossare una mascherina FFP2 per tutta la durata dell'evento.

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

**AIPnD ETS - Associazione Italiana Prove non Distruttive Monitoraggio Diagnostica e Laboratori di Prova**

Via Corfù, 48 – 25124 Brescia Tel. +39.030.3739173 – Fax. +39.030.3739176

[eventi@aipnd.it](mailto:eventi@aipnd.it) - [www.aipnd.it](http://www.aipnd.it)