POR FESR EMILIA-ROMAGNA 2014/2020 · FSC Fondo per lo Sviluppo e la Coesione · UNIONE EUROPEA Fondo europeo di sviluppo regionale · RegioneEmilia-Romagna

Progetto cofinanziato dai
Fondi europei 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna

mi4me health
Innovative milk and meat products for consumer's health

Prodotti carnei e lattiero-caseari innovativi per la salute del consumatore

Convegno finale
Laboratori dimostrativi

In presenza e online
Centro Sant'Elisabetta – Campus Universitario
Università di Parma

Martedì 8 Febbraio 2022

Obiettivo del progetto MiMe4Health è stato quello di studiare nuove soluzioni per ampliare la gamma dei prodotti di salumeria e lattiero-caseari con uno specifico focus sul miglioramento degli aspetti nutrizionali. I risultati del progetto vengono presentati in questo convegno conclusivo, cui seguiranno i laboratori dimostrativi sui protocolli messi a punto e oggetto del trasferimento tecnologico con le aziende partecipanti.

Convegno - Auditorium Sant'Elisabetta (p1)
Programma

Partecipazione gratuita in presenza o a distanza **con REGISTRAZIONE**

Andrea Poluzzi
a.poluzzi@crpa.it
Tel. 0522 436 999

I partecipanti in presenza dovranno possedere il **Green Pass rafforzato**

14:00 *Accoglienza e registrazione partecipanti*

14:30 Saluti istituzionali, *Università di Parma e Assessorato allo Sviluppo economico e green economy, lavoro, formazione Regione Emilia-Romagna*

14:45 **Il Progetto MiMe4Health: i risultati per l'innovazione di prodotto nelle filiere dei prodotti carnei e lattiero-caseari**
Gianni GALAVERNA, *Centro Interdipartimentale SITEIA.PARMA dell'Università di Parma, Coordinatore*

15:15 **Programma FESR: una sintesi 2014-2020 e prospettive sulla nuova programmazione 2021-2027**
Enzo BERTOLDI, *Art-ER Società consortile dell'Emilia-Romagna per Attrattività Ricerca Territorio*

15:30 Conclusione e avvio sessioni parallele dei due laboratori dimostrativi che si concluderanno entro le 18:00

Laboratorio dimostrativo - Auditorium Sant'Elisabetta (p1)
1 Prodotti carnei Innovativi

15:40 **Prodotti di salumeria "clean label"**
Roberta VIRGILI, Giovanna SACCANI, Monica BERGAMASCHI - *SSICA*

16:20 **Digeribilità dei prodotti di salumeria ed implicazioni nutrizionali**
Alessandra BORDONI - *UNIBO (CIRI-AGRO)*

16:40 **Sicurezza e qualità dei nuovi prodotti**
Martina CIRLINI, Cecilia LOFFI - *UNIPR (SITEIA.PARMA)*

17:00 **Aspetti salutistici dei nuovi prodotti**
Serena GALATI, Serena MONTALBANO - *UNIPR (COMT)*

17:20 Sessione di discussione, domande e risposte

Laboratorio dimostrativo - Auditorium Sant'Elisabetta (pt)
2 Prodotti lattiero-caseari Innovativi

15:40 **Nuove bevande da siero fermentato e liofilizzati in formulazioni per rispondere alle nuove esigenze dei consumatori**
Elena BORTOLAZZO, Valeria MUSI, Anna GARAVALDI - *CRPA Lab*

16:20 **Aspetti salutistici dei nuovi prodotti**
Annamaria BUSCHINI - *UNIPR (COMT)*

16:40 **Sicurezza e qualità dei nuovi prodotti**
Tullia TEDESCHI, Cecilia LOFFI - *UNIPR (SITEIA.PARMA)*

17:00 **Digeribilità dei prodotti lattiero-caseari ed implicazioni nutrizionali**
Alessandra BORDONI - UNIBO (CIRI-AGRO)

17:20 Sessione di discussione, domande e risposte

ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI Regione Lombardia e Liguria
In collaborazione con l'Ordine Tecnologi alimentari Lombardia e Liguria per l'attribuzione di 2 CFP

RETE ALTA TECNOLOGIA EMILIA-ROMAGNA HIGH TECHNOLOGY NETWORK

UNIVERSITÀ DI PARMA · Capofila SITEIA PARMA · COMT Centre for Molecular and Translational Oncology · SSICA Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari · CRPA Lab · Alma Mater Studiorum Università di Bologna Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare

IMPRESE PARTECIPANTI

TERRE DUCALI · GOLFERA · CHR HANSEN Improving food & health · LYO ITALIA · PARMIGIANO REGGIANO Latteria Sociale Centro Rubbianino · GRANAROLO