



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](http://www.innofoodmed.it)

### Mercoledì, 13/03/2019

<b>15:00 - 15:30</b>	Registrazione, allestimento stand
<b>15:30 - 15:40</b>	Presentazione evento INNOFOODMED 2019. <b>Antonio F. Logrieco, Direttore CNR-ISPA</b>
<b>15:40—15:50</b>	Obbiettivi e prospettive Fondazione “Dieta Mediterranea”. <b>Stefania Maggi, CNR-IN, Padova</b>
<b>15:50 - 16:00</b>	Le soluzioni di PRIMA per l’innovazione alimentare. <b>Francesco Capozzi, PRIMA, Università di Bologna</b>
<b>SESSIONE 1</b>	<b>Moderatori: Francesco Capozzi, Antonio F. Logrieco</b>
<b>16:00 - 16:30</b>	Dieta Mediterranea e salute. <b>Stefania Maggi, CNR-IN, Padova</b>
<b>16:30 - 17:00</b>	Il microbiota intestinale: un target emergente per la salute dell’ospite. <b>Patrizia Brigidi, Università di Bologna</b>
<b>17:00 - 17:30</b>	Polifenoli e salute: notizie dal fronte della ricerca. <b>Daniele Del Rio, Università di Parma</b>
<b>17:30</b>	Aperitivo di benvenuto

### Giovedì, 14/03/2019

<b>SESSIONE 2</b>	<b>Moderatori: Gian Luigi Russo, Paola Lavermicocca</b>
<b>9:00-9:30</b>	Sviluppo di alimenti funzionali: gli appuntamenti per i prossimi 30 anni. <b>Vincenzo Fogliano, Università di Wageningen, Paesi Bassi</b>
<b>9:30-9:45</b>	Membrana cellulare e nutrilitidomica: dalla ricerca all’innovazione per il mercato dell’integrazione personalizzata. <b>Carla Ferreri, CNR-ISOF, Bologna</b>
<b>9:45-10:00</b>	Strategie metaboliche per migliorare la funzionalità dei batteri lattici. <b>Teresa Zotta, CNR-ISA, Avellino</b>
<b>10:00-10:15</b>	Proprietà funzionali di spaghetti innovativi supplementati con olio di zucca . <b>Miriana Durante, CNR-ISPA, Lecce</b>
<b>10:15-10:45</b>	Alimenti funzionali e microbioma intestinale nella malattia renale cronica. <b>Maria De Angelis, Università di Bari.</b>
<b>10:45-11:00</b>	Presentazione Evento: 10 <sup>th</sup> Probiotics, Prebiotics & New Foods, 8-10/9/2019 , Roma. <b>Paola Lavermicocca, CNR-ISPA</b>
<b>11:00-11:30</b>	Pausa caffè

Giovedì, 14/03/2019

SESSIONE 3 Moderatori: Pier Andrea Serra, Angela Cardinali	
11:30-12:00	Luci e ombre sul ruolo degli antiossidanti nel modello mediterraneo. <i>Gian Luigi Russo, CNR-ISA, Avellino</i>
12:00-12:15	Patè d'oliva: valorizzazione e impiego di un sottoprodotto per la preparazione di "tarallini" arricchiti in composti bioattivi. <i>Gianluca Bleve, CNR-ISPA, Lecce</i>
12:15-12:30	L'alga Klamath come fonte di biomolecole per alimenti funzionali. <i>Domenico Nuzzo, CNR-IBIM, Palermo</i>
12:30-12:45	Valutazione nutraceutica di prodotti agro-alimentari in funzione della fertilizzazione delle coltivazioni (effetto della micorizzazione). <i>Vincenzo Longo, CNR-IBBA, Pisa</i>
12:45-13:15	Microsensori e biosensori per lo studio dei nutraceutici negli alimenti di IV gamma. <i>Pier Andrea Serra, Università di Sassari</i>
13:15-14:30	Pranzo
SESSIONE 4 Moderatori: Mauro Rossi, Vincenzo Fogliano	
14:30-15:00	Food Innovation is a Global Mission. <i>Simona Grande, Future Food Institute</i>
15:00-15:15	Tecniche ottiche innovative per applicazioni in nutraceutica. <i>Simonetta Grilli, CNR-ISASI, Napoli</i>
15:15-15:30	Implicazioni nutrizionali dell'apporto di formaggio arricchito naturalmente in CLA nell'uomo come regolatore del metabolismo lipidico ed energetico. <i>Sebastiano Banni, Università degli Studi di Cagliari</i>
15:30-16:30	Visita <i>stand</i> aziendali e <i>poster</i>
16:30-17:00	Gluten-free e funzionali. <i>Mauro Rossi, CNR-ISA, Avellino</i>
17:00-17:15	Passata di pomodoro fortificata con polifenoli di origine naturale. <i>Federica Blando, CNR-ISPA, Lecce</i>
17:15-17:30	Estrazione di sostanze bioattive dalle bucce di agrumi mediante l'uso di microonde. <i>Maria Maddalena Cavalluzzi, Università degli Studi di Bari</i>

Venerdì, 15/03/2019

SESSIONE 5 Moderatori: Vincenzo Di Marzo, Lorenzo Morelli	
9:00-09:30	I Probiotici nell'era delle OMICS. <i>Lorenzo Morelli, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza</i>
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. <i>Vincenzo Di Marzo, Università Laval, Québec, Canada</i>
10:00-10:30	Fruit polyphenols drive metabolic pathways and improve insulin sensitivity in obese mice. <i>André Marette, Faculty of Medicine, Laval University, Québec, Canada</i>
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. <i>Yves Desjardins, INAF, Università Laval, Québec, Canada</i>
11:00-11:30	Pausa caffè
Sessione Speciale progetto "INNOTIPICO" - SESSIONE 6 Avviso INNONETWORK POR Puglia FESR 2014-2020 – Azione 1.6 Moderatori: Mariantonietta Porcelli, Antonio F. Logrieco	
11:30-12:30	Quando l'innovazione diventa azione: le biotecnologie applicate alle filiere agroalimentari, i risultati del progetto e l'esperienza delle aziende
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](mailto:isabella.dantuono@ispa.cnr.it) - 080.5929303