

## 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.

## 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): 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.

## 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)

**GABRIELE BECCARO** (DISAFA - Università di Torino)

**FEDERICA TURRINI** (DIFAR - Univ. degli Studi di Genova)

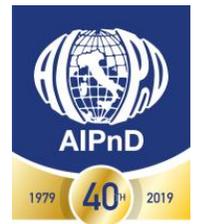
## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

AIPnD ETS - Associazione Italiana Prove non Distruttive Monitoraggio Diagnostica

e Laboratori di Prova Ente del Terzo Settore

Via A. Foresti, 5 – 25127 Brescia      Tel. +39.030.3739173 – Fax. +39.030.3739176

eventi@aipnd.it - www.aipnd.it



# **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**

**Con il patrocinio di**



Agenzia nazionale per le nuove tecnologie,  
l'energia e lo sviluppo economico sostenibile

ISTITUTO EURO-MEDITERRANEO DI SCIENZA E TECNOLOGIA Elettra Sincrotrone Trieste

**PROGRAMMA GIOVEDÌ 30 SETTEMBRE 2021**

- 08.30 Apertura della Segreteria
- 10.00 Apertura dei lavori e saluti inaugurali  
*a cura di AIPnD e Autorità*
- 10.30 **Panorama sulle esigenze dei CND nel settore agroalimentare**  
*C. Cappabianca (AIPnD)*

**CONTROLLO - FRODI**

- 11.00 **Identificazione rapida di frodi alimentari mediante spettroscopia laser fotoacustica**  
*L. Fiorani (ENEA CR, Frascati - RM)*
- 11.30 **XSpetra: the most advanced real time food inspection system**  
*B. Garavelli (XNext Srl, Milano)*
- 12.00 **Detection of low density foreign bodies: cheese, filled pasta and poultry best cases**  
*B. Garavelli (XNext Srl, Milano)*
- 12.30 *lunch e visita spazi espositivi*
- 14.00 **Precision farming per il monitoraggio della qualità e sicurezza degli alimenti**  
*A. Forte (IEMEST, Palermo)*
- 14.30 **Utilizzo delle sorgenti di luce di sincrotrone nel campo della diagnostica non distruttiva di campioni agroalimentari**  
*F. Zanini (Elettra-Sincrotrone, Trieste)*
- 15.00 **Un nuovo simulatore di campo coltivato per lo sviluppo di sistemi diagnostici non distruttivi in preraccolta**  
*L. D'Aquino (ENEA SSPT-BIOAG-PROBIO), M. G. Maglione (ENEA SSPT-PROMAS-NANO)*
- 15.30 *coffee break e visita spazi espositivi*

**STADIO DI MATURAZIONE – QUALITÀ PRODURRE PRIMAIRE**

- 16.00 **Rilevazione wireless RFID dello stadio di maturazione indotta da etilene di avocado**  
*L. Garavaglia (ILIP Srl, Valsamoggia - BO)*
- 16.30 **Nasi elettronici SACMI per la valutazione del grado di maturazione della frutta**  
*M. Marzocchi (SACMI, Imola - BO)*
- 17.00 **Strategie analitiche per la caratterizzazione della qualità di matrici vegetali e prodotti fitoterapici derivati da *Castanea* spp.: nuove filiere verdi nella castanicoltura**  
*D. Donno (Dip. DISAFA, Università degli Studi di Torino)*

- 17.30 **Impiego di tecnologie non distruttive per la caratterizzazione e il monitoraggio della qualità dei prodotti dell'agricoltura**  
*S. Cagnasso (SACMI, Imola - BO)*
- 18.00 *Chiusura lavori*

**PROGRAMMA VENERDÌ 01 OTTOBRE 2021**

- 08.30 Apertura della Segreteria

**QUALITÀ PRODOTTI TRASFORMATI – AUTENTICITÀ**

- 09.00 **Tecniche radioscopiche per l'analisi dei formaggi**  
*E. Peluso (Gillardoni SpA, Mandello del Lario - LC)*
- 09.30 **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)*
- 10.00 **La conservazione degli alimenti: normativa, approcci di studio della shelf life e ruolo del packaging**  
*L. Bersani - C. Lombardi (Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino)*
- 10.30 **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)*
- 11.00 *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 - A. Bendini - T. Gallina Toschi (DISTAL, UNIBO)*
- 12.00 **Analisi spettroscopiche e autenticità: il caso del Parmigiano Reggiano.**  
*M.F. Caboni (DISTAL, UNIBO)*
- 12.30 **METROFOOD-RI: un'infrastruttura di ricerca a supporto della "food integrity"**  
*C. Nobili, C. Zoani (ENEA SSPT-BIOAG, C.R. Casaccia)*
- 13.00 *lunch e visita spazi espositivi*
- 14.30 **Visita ai Laboratori presso Tecnopolo Università di Parma – 1° Turno**
- 15.00 **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**