

**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)

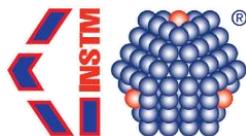
COMITATO ORGANIZZATIVO

**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>  |
| 15.30 | <i>coffee break e visita spazi espositivi</i>  |
| 16.30 | <b>Nasi elettronici SACMI per la valutazione del grado di maturazione della frutta</b><br><i>M. Marzocchi (SACMI, Imola - BO)</i>  |
| 16.50 | <b>Strategie analitiche per la caratterizzazione della qualità di matrici vegetali e prodotti fitoterapici derivati da <i>Castanea spp.</i>: nuove filiere verdi nella castanicoltura</b><br><i>D. Donno (Dip. DISAFA, Università degli Studi di Torino)</i> |
| 17.10 | <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>  |
| 17.30 | <i>Discussione e Chiusura lavori</i>   |

**VENERDÌ 01 OTTOBRE 2021**

- 08.30 Apertura della Segreteria
- 09.00 **Tecniche radioscopiche per l'analisi dei formaggi**  
*E. Peluso (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 **Relazione da definire**  
*Autore (Affiliazione)*
- 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**



**FT SYSTEM**  
ANTARES VISION GROUP

## 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 (autodichiarazione da esibire/green pass).**

Fin da ora informiamo che all'arrivo dei partecipanti verrà verificata la temperatura corporea e non sarà consentito l'accesso a chiunque abbia una temperatura > 37,5°.

## 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)