Informazioni

Sede del Convegno

Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Polo Universitario di Monte Dago
Via Brecce Bianche - 60131 Ancona

Comitato Scientifico

N. G. Frega, D. Pacetti,

Segreteria Organizzativa

N. G. Frega, D. Pacetti. M. Balzano
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università Politecnica delle Marche
Via Brecce Bianche - 60131 ANCONA
Tel. 0712204924 - 0712204307 - fax 0712204980
E-mail: n.g.frega@univpm.it, d.pacetti@univpm.it, m.balzano@univpm.it

CONVEGNO

Sviluppo di nuovi processi della macrofiliera lattierocasearia

Iniziativa realizzata ai sensi del PSR Marche 2007- 2013
progetto macrofiliera - Misura 124 - Domanda n. 7594

Aula Magna
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Università Politecnica delle Marche

Ancona, 27 Giugno 2014

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

REGIONE MARCHE

Unione Europea

RIFLESSIONI

La Facoltà di Agraria rappresenta un coacervo di conoscenze scientifiche, metodi e tecniche evolutesi da millenni ed è la sola abilitata a diffondere il sapere del settore primario. Ampi sforzi sono stati sostenuti in passato per consolidare, acquisire e riconquistare spazi scientifici poco delineati, persi o contesi, affinché la Facoltà acquistasse la centralità scientifica che le spetta. La ormai ex Facoltà di Agraria, non si è mai limitata a registrare il già avvenuto, pur essendo sensibile al fascino del passato, riconoscendone il valore, ha sempre avuto lo sguardo rivolto all'orizzonte e quindi proteso all'infinito.

Le ricerche sulla composizione chimica degli alimenti e dei processi tecnologici, hanno aperto nuovi orizzonti e prospettive alla comprensione dei problemi nutrizionali, tali da renderle interprete dirette del rapporto alimento-uomo. Molti punti delle correlazioni tra alimenti e salute e tra nutrizione e qualità della vita, sono ancora in attesa di essere completamente chiariti.

Ultimamente forti sono stati anche la cura e l'attenzione per il miglioramento dei mangimi e il benessere degli animali, in particolare delle bovine da latte.

A pieno titolo entra in questo contesto il progetto finanziato dalla Regione Marche dal titolo "Sviluppo di nuovi processi della macrofiliera lattierocasearia" i cui risultati preliminari verranno illustrati e presentati nel corso del convegno.

N. G. Frega

PROGRAMMA

Venerdì, 27 Giugno 2014

15.00 *Indirizzi di saluto*

G. Gregori, *Prorettore, Univ. Politecnica delle Marche*
B. Mezzetti, *Direttore Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali*

15.15 *Presiedono:* **P. Fabiani**, *Vicepresidente Cooperlat*
N. G. Frega, *Responsabile scientifico del progetto*

15.30 *Il latte*
N. G. Frega, *Univ. Politecnica delle Marche*

16.00 *Il contesto attuale e futuro del latte QM*
P. Fabiani, *Cooperlat*; **C. Baldi**, *Latte Marche*

16.30 *Il latte QM*
F. Luciani, *Regione Marche*

Unità Operativa Cooperlat

17.00 *Sviluppo di nuovi processi della macrofiliera lattierocasearia: stato dell'arte*
G. Cinti, **A. Benouri**, **F. Luconi**, *Cooperlat*

Unità Operativa Univ. Politecnica delle Marche

17.30 *Sviluppo di nuovi processi della macrofiliera lattierocasearia: gli acidi grassi del latte, aspetti analitici*
D. Pacetti, *Univ. Politecnica delle Marche*

18.00 *Interventi liberi*

18.30 *Chiusura dei lavori*