

Qualità, sicurezza e applicazioni targeted e untargeted nel settore agroalimentare

07 Maggio | 09:00 – 16:00



Dove & Quando

Data: 07 Maggio

Orario: 09:00 - 16:00

Location: CREA AN

Indirizzo: Via Ardeatina 546

Consiglio per la ricerca in
agricoltura e l'analisi
dell'economia agraria
Via della Navicella 2/4,
00184 Roma
Tel. + 39 06 478361
<https://www.crea.gov.it/home>



Agenda

09:00 Saluti e Apertura Lavori
Alberto Cavazzini – Direttore Tecnico Scientifico CREA
Marica Barbieri - Instrument Sales Business Team Manager Agilent Technologies

Strumenti per la tutela del made in Italy

09:15 MASAF- ICQRF: stato dell'arte e prospettive nel campo della sicurezza agroalimentare
Vincenzo Di Martino, Stefania Carpio – ICQRF MASAF

09:45 Workflow per la classificazione e l'autenticità degli alimenti: un esempio con Yerba Mate e GC/QTOF ad alta risoluzione
Anna Cali - Agilent Technologies

10:15 Analisi dei PFAS nei prodotti alimentari
Lorenzo Zingaro - Agilent Technologies

10:40 Dalla chimica degli alimenti allo stato nutrizionale attraverso tecniche LC-MS/MS
Jose Sanchez del Pulgar - CREA AN

10:55 Digital PCR a garanzia della qualità e sicurezza nel settore agroalimentare
Caterina Morcia - CREA GB

11:10 Analisi chemiometrica e tracciabilità del latte di montagna
Giulia Francesca Cifuni, Giuseppe Morone, Salvatore Claps - CREA ZA

11:25 Sviluppo di un primo approccio per la definizione di un protocollo analitico volto alla determinazione delle microplastiche negli alimenti
Francescantonio Gallucci, Enrico Paris, Antonio Scarfone - CREA IT

11:40 **Pausa Caffè**

Qualità, sicurezza e applicazioni targeted e untargeted nel settore agroalimentare

07 Maggio | 09:00 – 16:00



Dove & Quando

Data: 07 Maggio

Orario: 09:00 - 16:00

Location: CREA AN

Indirizzo: Via Ardeatina 546

Consiglio per la ricerca in
agricoltura e l'analisi
dell'economia agraria
Via della Navicella 2/4,
00184 Roma
Tel. + 39 06 478361
<https://www.crea.gov.it/home>



Agenda

Filiera apistica

- 12:00 Analisi della presenza di metalli pesanti nel miele, polline e cera: valutazione degli effetti ambientali e antropici
Francescantonio Gallucci, Enrico Paris, Antonio Scarfone – CREA IT

Filiera olivicolo-olearia

- 12:15 Spettrometria di massa: uno strumento versatile per la determinazione di marcatori chimici associati alla qualità e alla sicurezza dei prodotti dell'industria olearia
Cinzia Benincasa, Rosa Nicoletti, Enzo Perri – CREA OFA
- 12:30 Utilizzo della cromatografia in fluido supercritico per la caratterizzazione di molecole liposolubili nell'olio d'oliva: un'alternativa alla cromatografia liquida in fase normale
Luciano Callipo – Agilent Technologies

Filiera orticola

- 12:45 La caratterizzazione del profilo nutraceutico nella valutazione della qualità delle produzioni orticole: aspetti analitici e applicazioni,
Gina Rosalinda De Nicola, Gianluca Francese – CREA OF

Filiera vitivinicola

- 13:00 Metodi targeted di metabolomica mediante spettrometria di massa ad alta risoluzione come strumento efficace per rivelare pratiche non consentite nella produzione dei vini
Riccardo Flamini - CREA VE
- 13:15 Uso di microbiomi per la caratterizzazione del terroir e della qualità del vino
Stefano Mocali – CREA AA

- 13:30 **Pausa Pranzo**

Qualità, sicurezza e applicazioni targeted e untargeted nel settore agroalimentare

07 Maggio | 09:00 – 16:00



Dove & Quando

Data: 07 Maggio

Orario: 09:00 - 16:00

Location: CREA AN

Indirizzo: Via Ardeatina 546

Consiglio per la ricerca in
agricoltura e l'analisi
dell'economia agraria

Via della Navicella 2/4,
00184 Roma

Tel. + 39 06 478361

<https://www.crea.gov.it/home>



Agenda

Filiera cerealicola

- 14:15 Monitoraggio delle micotossine in mais e frumento: qualità e sicurezza nelle filiere italiane
Sabrina Locatelli – CREA CI
- 14:30 Contributo della metabolomica alla valorizzazione qualitativa in alcune specie di interesse agrario
Romina Beleggia – CREA CI
- 14:45 Il ruolo della metabolomica per il miglioramento genetico in cereali e brassica
Franca Finocchiaro – CREA GB

Filiera frutticola

- 15:00 Ruolo della caratterizzazione chimica mediante cromatografia liquida ad alta prestazione nella valorizzazione funzionale e nella trasformazione tecnologica di matrici frutticole e dei loro sottoprodotti
Gabriele Ballistreri, Simona Fabroni – CREA OFA
- 15:15 Approcci analitici avanzati mediante GC-MS e GC-Olfattometria per svelare i segreti dell'aroma degli alimenti
Antonio Raffo – CREA AN
- 15:30 **Discussione e Fine Lavori**