

KICK-OFF MEETING

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO



Utilizzo di microincapsulati di composti bioattivi da scarti dell'industria alimentare come integratori di mangimi per il miglioramento dell'attitudine fermentativa e della valenza nutraceutica del latte

MILK BIOACTINCAPS

10 Giugno 2019 ore 15:30

Università degli Studi della Basilicata-Scuola SAFE

Aula A1, Campus di Macchia Romana, Via dell'Ateneo Lucano 10, Potenza

Programma

15.15 Registrazione dei partecipanti

15.30 Saluti

Giovanni Carlo Di Renzo

*Direttore della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), Università degli Studi della Basilicata
Domenico Pisani A.R.A. Basilicata*

15.35 Presentazione del progetto MILK BIOACTINCAPS

Fernanda Galgano

Coordinatrice del Progetto - Scuola SAFE, UNIBAS

15.55 Produzione di microcapsule contenenti composti bioattivi estratti da scarti alimentari

Giovanni Carlo Di Renzo, Giuseppe Altieri, Francesco Genovese, Fernanda Galgano, Marisa C. Caruso, Nicola Condelli
Scuola SAFE, UNIBAS

16.10 Uso di sottoprodotti e scarti dell'agroindustria per l'alimentazione zootecnica

Lucia Sepe, Salvatore Claps

CREA Zootecnia e Acquacoltura, Bella Muro (PZ)

16.25 Effetto della dieta sull'attitudine alla caseificazione del latte

Annamaria Ricciardi *Scuola SAFE, UNIBAS*

Teresa Zotta *ISA-CNR, Avellino*

16.40 Conclusioni e saluti finali

Francesco Fanelli

Assessore all'Agricoltura della Regione Basilicata

16.50 Coffee

Info: Fernanda Galgano: fernanda.galgano@unibas.it

<https://www.milkbioactincaps.com>



SCUOLA DI
SCIENZE AGRARIE,
FORESTALI,
ALIMENTARI ED
AMBIENTALI



mipaft

ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo



Progetto di ricerca
presentato ai sensi del D.M.
n. 27443 del 25/09/2018 e
finanziato nell'ambito del
fondo per gli investimenti
nel settore lattiero-caseario