

**22 Ottobre 2021 ore 9.00**

CREA Zootecnia e Acquacoltura, Bella-Muro  
Auditorium Romita



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  
Durata 30 mesi: Aprile 2019 - Ottobre 2021

[www.milkbioactincaps.com](http://www.milkbioactincaps.com)

## Field-day ::: Giornata dimostrativa di progetto MILKBIOACTINCAPS

“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”

DD.MM. nn. 0016825 del 11/04/2019 e 0032130 del 18/09/2019 ecc..”

### PROGRAMMA

#### 9.00 **Registrazione**

##### 9.30 **Saluti**

Luca Buttazoni – Direttore CREA Zootecnia e Acquacoltura (CREA ZA)  
Salvatore Claps - *Responsabile di sede Bella, CREA Zootecnia e Acquacoltura*  
Giovanni C. Di Renzo - *Direttore della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), Università degli Studi della Basilicata (UNIBAS)*  
Gualtiero Bittini – *Dirigente MiPAAF*

##### 9.50 **Il progetto MILK BIOACTINCAPS**

Fernanda Galgano - *Coordinatrice del Progetto*

##### 10.00 **Presentazione giornata Field-day**

Lucia Sepe – *Responsabile UO 2 di progetto, CREA Zootecnia e Acquacoltura*

##### 10.10 **Estrazione e microincapsulazione di composti bioattivi recuperati da cuticole di lenticchie**

Francesco Genovese, Roberta Tolve – *Scuola SAFE UNIBAS*

##### 10.30 **Caseificazione dimostrativa presso il caseificio del CREA ZA**

Lucia Sepe

##### 11.30 **Formulazione della dieta arricchita in tannini e alimentazione delle bovine**

Paolo Polidori - *Università di Camerino—UNICAM*

##### 11.50 **Effetto della dieta arricchita sulla qualità nutrizionale, funzionale e aromatica in latte e formaggi**

Silvia Vincenzetti, *UNICAM*, Lucia Sepe – *CREA ZA*

##### 12.20 **L'esperienza dell'allevatore**

Rocco Bochicchio, *Azienda zootecnica omonima, convenzionata per il progetto*

##### 12.40 **I formaggi biofortificati: la risposta del consumatore e il profilo sensoriale**

Nicola Condelli, *Scuola SAFE*

##### 13.15 **Discussione**

##### **Conclusioni**

Daniele Stolfi, *Presidente OP Platano Melandro Latte*

### Degustazione dei formaggi “fortificati”

RESPONSABILE UO 2 - Evento: Dott.ssa Lucia Sepe



SAFE  
Scuola di Scienze  
Agrarie, Forestali,  
Alimentari  
ed Ambientali



Spin-off dell'Università degli Studi della Basilicata



ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo

COORDINATRICE SCIENTIFICA DEL PROGETTO: Prof.ssa **Fernanda Galgano** - [fernanda.galgano@unibas.it](mailto:fernanda.galgano@unibas.it)

L'accesso sarà regolato previa verifica del **Green-Pass**.  
Nel rispetto delle distanze previste per la prevenzione anti-COVID, l'evento è riservato ad un massimo di 40 partecipanti.  
A tale scopo, è prevista la **registrazione**, scrivendo a [lucia.sepe@crea.gov.it](mailto:lucia.sepe@crea.gov.it)