

WORKSHOP “TECNOLOGIE ALIMENTARI DAL VIVO: I CEREALI”

Minicorso teorico-pratico per gli studenti dell’Università Campus Bio-Medico di Roma

Venerdì 22 novembre 2024 09:00-12:30

- 09:00-09:30 Accoglienza degli studenti (Ritota M.)
- 09:30-09:50 Storia ed evoluzione dei cereali (Ritota M., Melloni S.)
- 09:50-10:10 Qualità della granella dei cereali (Ritota M., Narducci V.)
- 10:10-10:30 Prima trasformazione: dal grano alla farina (Ritota M., Turfani V.)
- 10:30-10:50 Prima trasformazione: riso, mais e cereali minori (Ritota M., Melloni S.)
- 10:50-11:00 Pausa
- 11:00-11:30 Visita all’Impianto semi-industriale di prima trasformazione dei cereali (Turfani V., Bartoli L.)
- 11:30-12:00 Visita al Laboratorio per la valutazione della qualità tecnologica del glutine (Narducci V., Mellara F.)
- 12:00-12:30 Visita al Laboratorio di reologia: proprietà di *pasting* degli amidi (Melloni S., Mellara F.)

Venerdì 29 novembre 2024 9:00-12:30

- 09:00-09:30 Accoglienza degli studenti (Ritota M.)
- 09:30-09:50 Qualità tecnologica delle farine (Ritota M., Narducci V.)
- 09:50-10:10 Seconda trasformazione: pasta (Ritota M., Turfani V.)
- 10:10-10:30 Seconda trasformazione: pane (Turfani V., Narducci V.)
- 10:30-10:50 Cereali per la prima colazione (Ritota M., Melloni S.)
- 10:50-11:00 Pausa
- 11:00-11:30 Visita al Laboratorio di reologia: proprietà viscoelastiche degli impasti (Narducci V., Mellara F.)
- 11:30-12:00 Visita all’Impianto pilota di pastificazione (Turfani V., Bartoli L.)
- 12:00-12:30 Visita al Laboratorio di panificazione (Melloni S., Bartoli L.)