

13-14  
dicembre  
2022

Ore 9.00  
Sala convegni  
Area della ricerca CNR  
Via A. Corti 12, Milano

CONFERENZA DI **CHIUSURA**  
DEL PROGETTO

**sPATIALS<sup>3</sup>**



Miglioramento delle Produzioni  
Agroalimentari  
e Tecnologie Innovative per  
un'Alimentazione  
più Sana, Sicura e Sostenibile

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



# 13 dicembre

9.00 REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

9.15 **SALUTI**

Sabato D'Auria, *Direttore Dipartimento Scienze Bio-Agroalimentari, CNR*

Gabriele Busti, *Struttura Programmazione e governance della ricerca e dell'innovazione - D. G. Istruzione, Università, Ricerca, Innovazione e Semplificazione, Regione Lombardia*

9.45 **Il progetto sPATIALS<sup>3</sup>**

Francesca Sparvoli, *Dirigente di Ricerca, Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria, CNR - Coordinatore Scientifico del progetto HUB sPATIALS<sup>3</sup>*

10.00 **Valorizzazione qualitativa delle produzioni primarie per la produzione di alimenti e prodotti ad azione nutraceutica** Eleonora Cominelli (CNR-IBBA), Marco Bernasconi (Flanat)

Leguminose: genetica e tecnologie per il miglioramento nutrizionale del fagiolo e del suo uso per alimenti innovativi- Eleonora Cominelli (CNR-IBBA), Giuseppina Tatulli (CNR-ISPA), Lucia Ferron (Flanat)

Cereali: genetica, genomica e tecnologie per il miglioramento nutrizionale del frumento e del suo uso per alimenti più sicuri- Andrea Tafuri (CNR-IBBA), Giuseppina Tatulli (CNR-ISPA)

Cereali: ottimizzazione del contenuto di composti bioattivi e riduzione dell'allergenicità nel mais- Claudia Liberatore (CNR-IBBA), Emanuela Pedrazzini (CNR-IBBA)

Oleaginose: riscoperta e valorizzazione del lino per la produzione di alimenti nutraceutici- Romeo Dougué Kentsop (CNR-IBBA)

Oleaginose: *Camelina sativa*, una coltura multiuso con proprietà salutistiche e nutraceutiche- Sara Pozzo (CNR-IBBA), Lucia Ferron (Flanat)

Coltivazione di Clorella in impianto pilota e caratterizzazione della biomassa- Anna Paola Casazza (CNR-IBBA), Stefania Tasca (Eco-Zinder)

Piattaforma NMR- Roberto Consonni (CNR-SCITEC)

12.15 LUNCH

14.00 **Qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti agroalimentari** Luca Braglia (CNR-IBBA)

Autenticazione e certificazione genetica- Luca Braglia (CNR-IBBA)

Valutazione della *shelf-life* dei prodotti alimentari- Laura Ruth Cagliani (CNR-SCITEC)

Diagnostica fisica per la sicurezza alimentare- Giulia Zambotti (CNR-INO), Camilla Baratto (CNR-INO)

Servizio web personalizzato- Gloria Bordogna (CNR-IREA)

16.00 COFFEE BREAK

16.15 **Miglioramento del packaging compostabile** Stefano Tagliabue (Corapak), Claudia Wiemer (CNR-IMM)

Miglioramento dei film commerciali Stefano Tagliabue (Corapak)

Modifica delle caratteristiche superficiali di polimeri biodegradabili mediante trattamenti al plasma per il miglioramento delle loro prestazioni nel packaging alimentare Matteo Pedroni (CNR-ISTP)

Coatings e trattamenti di superficie per packaging alimentari Tersilla Virgili (CNR-IFN)



sPATIALS<sup>3</sup>

# 14 dicembre

9.30

**Nuovi materiali per packaging con performances innovative** *Claudia Wiemer (CNR-IMM), Stefano Tagliabue (Corapak)*

Effetto dell'infiltrazione di reagenti sulle proprietà ottiche di PBS *Alessia Motta (CNR-IMM)*

Sviluppo di coating polimerici sostenibili ad elevata barriera per l'imballaggio alimentare *Piero Cerruti (CNR- IPCB)*

Caratterizzazione di bioplastiche per il packaging alimentare dopo stress test in acqua *Camilla Baratto (CNR-INO)*

Caratterizzazione dei materiali del packaging alimentare *Antonella Boccia (CNR-SCITEC)*

Applicazione del naso elettronico per confrontare alimenti confezionati con packaging diversi - *Andrea Ponzoni (CNR-INO)*

Spettroscopie ottiche per analisi alimentari non a contatto: materiali per packaging, alimenti e atmosfere *Cristian Manzoni e Marco Marangoni (CNR-IFN)*

12.00

LUNCH

14.00

**Relazione cibo-salute e benessere** *Bianca Castiglioni (CNR-IBBA), Alessia Fumagalli (IRCCS-INRCA)*

Sviluppo di prodotti trasformati funzionalizzati- *Gianni Loberti (Mirtilla Bio)*

Valutazione dell'effetto di alimenti addizionati con *Chlorella vulgaris* sul microbiota intestinale e sullo stato di salute e benessere di pazienti affetti da broncopneumopatia cronica ostruttiva *Alessia Fumagalli (IRCCS-INRCA), Erna Lorenzini (UNIMI), Bianca Castiglioni (CNR-IBBA)*

Sistema a supporto delle decisioni per personale clinico dedicato alla personalizzazione del piano nutrizionale del paziente con BPCO *Daniele Spoladore (CNR-STIIMA), Martina Tosi (UNIMI)*

15.30

COFFEE BREAK

15.45

**Relazione cibo-salute e benessere** *Bianca Castiglioni (CNR-IBBA), Vania Campanella (Centro Nemo)*

Sviluppo di integratori vegetali innovativi dal recupero e valorizzazione di scarti di colture Lombarde per l'alimentazione e il mercato degli integratori alimentari: il caso "sPATIALS3"- *Lucia Ferron (Flanat)*

Valutazione dell'effetto di un simbiotico attivo sul microbiota intestinale e sullo stato di salute e benessere di varie tipologie di pazienti fragili cronici accomunati da alterazioni della funzione intestinale- *Vania Campanella (Centro Nemo), Maria Nobile (IRCCS-MEDEA), Alessia Fumagalli (IRCCS-INRCA), Bianca Castiglioni (CNR-IBBA)*

La piattaforma di Metagenomica- *Bianca Castiglioni (CNR-IBBA)*

Serious game per l'educazione alimentare di bambini e adolescenti con disturbi del neurosviluppo *Vera Colombo (CNR-STIIMA), Maria Nobile (IRCCS-MEDEA)*

Ricettario personalizzato integrato per la nutrizione del paziente con disfagia (in collaborazione con Centro Clinico Nemo- *Vera Colombo (CNR-STIIMA)*

18.00

**CONCLUSIONI E CHIUSURA**

