



Workshop

ALIFUN – Sviluppo di ALImenti FUNzionali per l'innovazione dei prodotti alimentari di tradizione italiana

A valere sull'Avviso di cui al Decreto Direttoriale del 13 luglio 2017, n. 1735/Ric. "Avviso per la presentazione di progetti di Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015 - 2020"

Roma, 26-27 Giugno 2023
Aula Marconi, Consiglio Nazionale delle Ricerche
Piazzale Aldo Moro 7, 00185 Roma

Con il patrocinio di



Con la collaborazione di



Per partecipare in presenza

<https://survey.cnr.it/index.php?r=survey/index&sid=511857&lang=it>

Per partecipare da remoto

https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_MDMxZDg5ODItNDVjNS00NWNkLWI1MDYtZjMzNWU0MGYxNzEx%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%2234c64e9f-d27f-4edd-a1f0-1397f0c84f94%22%2c%22Oid%22%3a%22ba7928c4-9e32-4f9b-97e4-6b5e73415792%22%7d



26/27 GIUGNO 2023 – ROMA

AULA MARCONI-CNR

NUTHREFF evento satellite

26 giugno 2023

- 9:30 – 9:45 **Introduzione** alla rete Nuthreff a cura di: Vincenzo Longo, Filomena Nazzaro, Mauro Rossi e Federica Tenaglia
- 9:45 – 11:00 **Tecnologie (microbiche, agronomiche, biomolecolari)**
- La microbiologia predittiva come strumento per ottimizzare la fermentazione di un alimento con il probiotico *Lacticaseibacillus paracasei* IMPC2.1. **Mariaelena Di Biase** (ISPA-CNR)
 - Studio della stabilità degli isoprenoidi in emulsioni con ciclodestrine di olio estratto dal pomodoro con CO₂ supercritica. **Miriana Durante** (ISPA-CNR)
 - Produzione atermica di succhi rossi concentrati ad alto profilo nutrizionale, organolettico e funzionale. **Conidi Carmela** (ITM-CNR)
 - Caratterizzazione qualitativa e nutrizionale di spaghetti integrali arricchiti con farine di lenticchie. **Maria Grazia Melilli** (IBE-CNR)
 - Fermentazione di farina di *Phaseolus vulgaris* con batteri lattici e lieviti per la preparazione di pane con migliorate caratteristiche nutraceutiche e funzionali. **Roberto Consonni** (SCITEC-CNR)
- 11.00-11.30 Coffee break e visione dei poster
- 11.30-12.30 **Validazione biologica**
- Inclusione di un estratto di farina di grano fermentata in liposomi per la somministrazione orale: effetto su cellule intestinali HT-29. **Elena Tomassi** (IBBA-CNR)
 - Scarti di produzione di distillati di fragole come fonte di composti bioattivi con attività antiossidante e antiproliferativa. **Carmela Spagnuolo** (ISA-CNR)
 - Valorizzazione della vinaccia come ingrediente multifunzionale per la promozione della salute vascolare. **Calabriso Nadia** (IFC-CNR)
 - La birra attenua l'obesità e la steatosi epatica indotte dalla dieta nei topi. **Andrea Vornoli** (IBBA-CNR)
- 12.30-12.45 **Scienze sensoriali e Consumer science**
Bevande ed emozioni in analisi sensoriale: approccio non invasivo con tecnologie “consumer”.
Alessandro Tonacci (IFC-CNR)
- 12.45– 13:00 **Conclusioni** a cura di: Angela Cardinali, Stefano Predieri e Roberto Volpe

1° Workshop ALIFUN - Sviluppo di ALimenti FUNzionali per l'innovazione dei prodotti alimentari di tradizione italiana

26 giugno 2023

- 15:00 – 15:15 Saluti istituzionali: **Sabato d'Auria** direttore DISBA; **Michelangelo Pascale** direttore ISA
- 15:15 – 15:30 **Introduzione al progetto** a cura di: **Mariantonietta Porcelli, Mauro Rossi.**
- 15:30 – 16:45 **Prima sessione OR.1**
Moderatrice: **Simonetta Caira** (ISPAAM-CNR)
- Formulazione e valutazione del profilo aromatico di uno yogurt funzionale con colture aggiuntive di *Lactobacillus gasseri*. **Diomira Luongo e Rosaria Cozzolino** (ISA-CNR)
 - Studio dell'evoluzione del Volatiloma di ceppi di *Penicillium* spp. isolati da formaggi a pasta filata in funzione di differenti condizioni colturali **Loris Pinto** (ISPA-CNR) e **Veronica Sberveglieri** (IBBR-CNR)
 - Produzione di dolcificanti ipocalorici. **Nunzia Scotti** (IBBR-CNR)
 - Produzione di idrolizzati ad elevato valore biologico dal siero residuo alla lavorazione della mozzarella di bufala Campana. **Simonetta Caira** (ISPAAM-CNR)
 - Discussione
- 16:45 – 17:45 **Seconda sessione OR2**
Moderatrice: **Angela Cardinali** (ISPA-CNR)
- La fermentazione come strumento di innovazione: prodotti da forno funzionali a ridotto contenuto di sale, grasso e senza lievito aggiunto. **Francesca Valerio** (ISPA-CNR)
 - Pasta aggiunta di farina di semi di carruba ricca in C-glicosidi: attività inibitoria contro gli enzimi coinvolti nella digestione dei carboidrati. **Gianluca Picariello** (ISA-CNR)
 - Le microalghe come promettente risorsa di nutraceutici dal mare. **Maria Costantini** (SZ Anton Dohrn)
 - Progettazione molecolare di peptidi inibitori del glutine. **Rocco Caliandro** (IC-CNR)
 - Discussione
- 17:45 – 18:15 Visione poster Nuthreff

27 giugno 2023

- 9:00 – 9:30 Visione poster Nuthreff
- 9:30 – 10.45 **Terza sessione OR3, OR5, OR6**
Moderatrice: **Filomena Nazzaro** (ISA-CNR)
- OR3. Caratterizzazione di peptidi bioattivi da tuorlo e albume d'uovo. **Simona Arena** (ISPAAM-CNR)
 - OR5 Metaboliti bioattivi dell'olio: patrimonio delle cultivar di olivo. **Luciana Baldoni** (IBBR-CNR)
 - OR5 Valutazione dell'impiego di microrganismi starter e del processo di pastorizzazione sulle caratteristiche funzionali di olive da tavola. **Annamaria Tarantini** (ISPA-CNR)
 - OR6 Miglioramento dei parametri qualitativi per la produzione di nuovi vini ad elevato contenuto di resveratrolo, quercetina e polifenoli totali mediante prove di ripasso. **Michele Solfrizzo** (ISPA-CNR)
 - OR6 Analisi delle bioattività di polifenoli ed RNA estratti da scarti di uva **Stefania Crispi** (IBBR-CNR)
 - Discussione

10:45 – 11:45

Quarta sessione OR4

Moderatore: **Francesco Serio** (ISPA-CNR)

- Tecnologie ecosostenibili per la produzione di pomodori arricchiti in composti bioattivi. **Gennaro Roberto Abbamondi** (ICB-CNR)
- Tecniche agronomiche innovative per la produzione di baby leaf biofortificate in folati. **Massimiliano D'Imperio** (ISPA-CNR)
- Miglioramento qualitativo del pomodoro mediante l'uso di sostanze naturali e microrganismi benefici. **Maria Isabella Prigigallo** (IPSP-CNR)
- Caratteristiche nutrizionali del pomodoro da serbo semi-dry. **Cristina Maria Patanè** (IBE-CNR)
- Discussione

11:45 – 12:00

Coffee break

12:00 – 13:15

Quinta sessione OR7

Moderatore: **Vincenzo Longo** (IBBA-CNR)

- Problematiche relative all'introduzione di zuccheri nei prodotti funzionali: studio degli effetti di estratti da alimenti a differente contenuto di fruttosio in linee cellulari di neuroblastoma e astrocitoma umano. **Maria Stefania Spagnuolo** (ISPAAM-CNR)
- Approcci proteomici per il monitoraggio del processo di detossicazione enzimatica di farine "gluten free". **Maria Fiorella Mazzeo** (ISA-CNR)
- Nuove attività biologiche di componenti alimentari proposte mediante approcci bioinformatici e simulazioni molecolari. **Angelo Facchiano** (ISA-CNR)
- Valutazione della potenziale allergenicità di prodotti alimentari mediante saggi immunochimici basati su nanotecnologia multiplex: analisi di pomodori cresciuti su nickel e di vescicole extracellulari di fragola. **Ivana Giangrieco** (IBBR-CNR)
- Caratterizzazione proteomica di varietà di frumento finalizzata allo sviluppo di prodotti per consumatori con disturbi glutine correlati. **Rosa Pilolli** (ISPA-CNR)
- Discussione

13:30 – 15:00

Pausa lavori

15:00 – 16:00

Tavola rotonda "Alimenti funzionali: il contributo dell'innovazione tecnologica e le attuali potenzialità del mercato"

Moderano: **Mauro Rossi** ISA CNR, **Francesco Serio** ISPA CNR,

Partecipano:

- Vito Rubino (Azienda Cirigliana)
- Luana Nionelli (Azienda Valle Fiorita);
- Antonio Fiorentini (Azienda Exprivia)
- Stefania Maggi (Istituto di Neuroscienze-CNR)
- Domenico Nuzzo (Istituto per la Ricerca e l'Innovazione Biomedica-CNR)

Conclusioni a cura di **Mauro Rossi**