

# STUDIO DELLA SHELF LIFE DI UN PRODOTTO ALIMENTARE

Coordinatrice: Bruna Moroni, giornalista

## PROGRAMMA 12 APRILE

Durabilità: aspetti giuridici e legali

Giorgia Andreis

*Avvocata - Andreis e Associati Avvocati - Torino, Milano*

I. Protocolli di stima della shelf life

Sonia Calligaris - *PhD - Sezione di Chimica e Tecnologie Alimentari*

*Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali - Università di Udine*

II. Protocolli di stima della shelf life

Sonia Calligaris - *PhD - Sezione di Chimica e Tecnologie Alimentari*

*Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali - Università di Udine*

## PROGRAMMA 13 APRILE

Degradazione microbica: possibili indicatori e strategie per il prolungamento della shelf life degli alimenti

Chiara Montanari

*CIRI Agroalimentare - Università di Bologna - Alma Mater Studiorum*

Il contributo dell'analisi sensoriale agli studi di shelf life

Lara Manzocco

*Professoressa Associata in Tecnologie Alimentari*

*Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali*

*Università degli Studi di Udine*

## Comitato Scientifico

Amina Ciampella, Giorgia Andreis,  
Lorenza Andreis, Massimo Guastini,  
Alessio Gambino, Elena Carpani,  
Roberta Sebastiani, Luigi Bonizzi,  
Laura Franzetti, Nicoletta Pellegrini,  
Erasmus Neviani, Giorgio Giraffa, Chiara Nobili

Media Partner

food&tec\_

Ideazione e Organizzazione

segreteria@ominrete.it  
[www.in-formare.net](http://www.in-formare.net)  
[www.foodandtec.com](http://www.foodandtec.com)  
tel. 02 2317 0963



**12-13**  
**aprile**  
**2023**  
9.30 - 17.00

**“Vitruvio Center”**  
**Via Vitruvio 43**  
**Stazione Centrale M2 e M3**  
**anche in Web Seminar**

**12 CFP per i TA**

**Programma e iscrizioni**

