

Calorimetry4Food



15 maggio 2018

Università degli Studi di Milano
Aula Maggiore – Via Celoria, 2 Milano

**La calorimetria applicata
alla ricerca nel settore alimentare**

Info ed Iscrizione online

www.automation.it/seminari

entro il 7 maggio 2018

info@automation.it

tel. +39 (0) 2 94 96 39 72

In Collaborazione con:



K&P Technologies

Calorimetry4Food

15 maggio 2018

Università degli studi di Milano

Aula Maggiore

Via Celoria, 2

Programma

09:30 – 10:00	Registrazione
10:00 – 10:15	Introduzione Seminario (Marco Bocca – Automation s.r.l.)
10:15 – 11:00	Food system's Calorimetry: overview from ingredients to product applications (Prof. Dimitrios Fessas – Università degli studi di Milano DeFens)
11:00 – 11:45	What's so special about 3D sensor and its relevance to calorimetric measurements on food materials (Dr. Stéphan Moreau – Setaram)
11:45 – 12:30	The application of DSC/TG coupled techniques in the food (chocolate, aromas, oils) components characterization (Prof. Vesna Rakic – University of Belgrade)
12:30 – 13:30	Pranzo Buffet
13:30 – 14:15	The importance of calorimetry in the characterization of starches and starch-based food products (Prof.ssa Giorgia Spigno – Università Cattolica del Sacro Cuore)
14:15 – 15:00	Microcalorimetry applied to proteins in food science - Impact of process and interactions with other ingredients (Dr. Adrien Lerbret – University of Bourgogne)
15:00 – 15:15	Conclusione Seminario, rilascio lettera e certificato di partecipazione (Marco Bocca – Automation s.r.l.)

Info ed Iscrizione online

www.automation.it/seminari

entro il 7 maggio 2018

info@automation.it

tel. +39 (0) 2 94 96 39 72

In Collaborazione con:

