



SCUOLA DI STUDI  
SUPERIORI IN  
ALIMENTI E NUTRIZIONE



## Quality by Design:

**Scienza e tecnologia per la qualità, sicurezza ed innovazione in campo alimentare**

**27 maggio 2019**

**Centro Santa Elisabetta  
Via delle Scienze, 181  
43124 Parma**

Il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e la Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione, in collaborazione con S-IN Soluzioni Informatiche, organizzano il workshop gratuito **Quality by Design: Scienza e tecnologia per la qualità, sicurezza ed innovazione in campo alimentare**, il 27 maggio 2019 a Parma presso il Centro Congressi S. Elisabetta, all'interno del Campus Universitario.

Il workshop è rivolto ad imprese del settore food, anche di piccole e medie dimensioni, interessate a migliorare il profilo di qualità e sicurezza dei propri prodotti nella prospettiva di anticipare, ricavandone vantaggio competitivo, le richieste che giungono da enti regolatori e da un mercato globale in continua evoluzione.

Verranno affrontati temi quali aspetti regolatori, approcci computazionali per la valutazione tossicologica, il disegno sperimentale e l'analisi statistica, e tecniche analitiche per l'identificazione e la caratterizzazione della qualità dei cibi.

Per informazioni:

[ellis.milani@s-in.it](mailto:ellis.milani@s-in.it)

<http://www.s-in.it/workshop-parma/>

Tel. 0444 1821160

## Quality by Design: Scienza e tecnologia per la qualità, sicurezza ed innovazione in campo alimentare

27 maggio 2019

Centro Santa Elisabetta, Via delle Scienze, 181 43124 Parma

### AGENDA

9:00 – 9:30	Registrazione	
9:30 – 10:00	Saluti e Introduzione (IT)	<p><b>Prof. Gabriele Costantino</b> <i>Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco</i> Università degli Studi di Parma</p> <p><b>Luca Sartori</b> <i>Director</i> S-IN Soluzioni Informatiche Srl</p>
10:00 – 10:40	Challenge in shelf life studies: reduce experiment costs acquiring prediction capabilities by DOE approach (IT)	<p><b>Lorenza Broccardo</b> <i>Project Manager</i> S-IN Soluzioni Informatiche Srl</p>
10:40 – 11:10	Multivariate approach for GC-IMS rapid assessment of egg products freshness (IT)	<p><b>Alessandro D'Alessandro</b> <i>Research Manager</i> Barilla G. e R. Fratelli Spa Socio Unico</p>
11:10 – 11:30	Coffee Break	
11:30 – 12:00	Confronto fra il volatoloma relativo a scenari agronomici differenti, tramite captazione SPME, analisi GC-MS ed interpretazione multivariata dei dati (IT)	<p><b>Franco Rosso</b> <i>Technical Scientific Dept. &amp; Technical Support</i> Soremartec Italia Srl - Ferrero Group</p>
12:00 – 12:30	Maturazione, composizione e proprietà del frutto del kiwi: metabolomica "verde" e "rossa" (IT)	<p><b>Prof.ssa Flavia Guzzo</b> <i>Dipartimento di Biotecnologie</i> Università degli Studi di Verona</p>
12:30 – 13:00	From field to table: The application of non-testing methods for food safety (ENG)	<p><b>Mojca Fuart Gatnik</b> <i>Research Scientist</i> S-IN Soluzioni Informatiche Srl</p>
13:00 – 14:00	Lunch Break	
14:00 – 14:30	Food Quality and Authenticity control by 1H-NMR methods – the FoodScreener concept (IT)	<p><b>Claudia Napoli</b> <i>Application Specialist</i> Bruker Italia S.r.l.</p>
14:30 – 15:00	Ion Mobility Mass Spectrometry and food safety: Applications and opportunities (IT)	<p><b>Simona Scarpella</b> <i>Mass Spectrometry</i> Waters Spa</p>
15:00 – 15:30	Titolo da definire	<p><b>Gruppo NMR del CIM</b> Università di Parma</p>
15:30 – 16:00	Conclusioni e Saluti	