

# STUDIO DELLA SHELF LIFE DI UN PRODOTTO ALIMENTARE

SETTIMA EDIZIONE RINNOVATA

Coordinatrice: Bruna Moroni, responsabile in-formare

**3-4  
novembre  
2021**

**Web Seminar  
9,30 - 17,00**

**12 CFP per i TA**

**info e costi:  
www.in-formare.net  
segreteria@ominrete.it  
0291534731  
convenzione per i TA**

## PROGRAMMA 3 NOVEMBRE

Durabilità: aspetti giuridici e legali

*Giorgia Andreis*

*Avvocato - 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 4 NOVEMBRE

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

*Lorenzo Siroli*

*Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari - Università di Bologna - Alma Mater Studiorum*

Il contributo dell'analisi sensoriale agli studi di shelf life

*Lara Manzocco*

*Professore Associato 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

## Media Partner

**food&tec\_**  
**Alimenti**  
Produzione & Igiene

## Ideazione e Organizzazione

segreteria@ominrete.it  
www.in-formare.net  
www.foodandtec.com  
tel. 0291534731

