

Seminario: Qualità, autenticità, sicurezza alimentare

14 Novembre, Palazzo Isolani via Santo Stefano 16 - 40125 Bologna

Agenda

09:45	Registrazioni
10:00	Benvenuto e apertura lavori Serena Santacesaria – Thermo Fisher Scientific
10:15	Analisi untarget tramite UHPLC-HRMS su estratti di origine animale. Elaborazione dati mediante software Thermo Scientific™ Compound Discoverer™ Prof. Claudio Baiocchi - Laemme Group
10:45	La spettrometria di massa ad alta risoluzione per l'analisi di contaminanti emergenti e analisi di contaminanti nel miele con Thermo Scientific™ ASE e GC-MS/MS Sara Panseri - Università di Milano, Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA
11:20	Pausa Caffé
11:35	Study of alkaloid profiles of alpine herbs and milk by high resolution mass spectrometry Tiziana Nardin - Fondazione Edmund Mach
12:05	Presenza di specie arsenicali in urine di bambini in relazione alla dieta Beatrice Bocca - ISS
12:35	Analizzatori TSQ per i pesticidi Deborah D'Addona – Thermo Fisher Scientific
13:00	Pausa Pranzo e degustazione prodotti tipici a km 0
14:15	IC-MS, potenzialità della cromatografia ionica accoppiata alla spettrometria di massa nell'analisi dei pesticidi polari Luca Gerardo – Thermo Fisher Scientific
14:35	Potenzialità dell'ICP-MS triplo quadrupolo nella determinazione dei metalli in tracce negli alimenti Matteo Oddone – Thermo Fisher Scientific
14:55	Analisi degli alimenti target e untarget in GC Orbitrap™ Mass Spectrometry Cristina Neri – Thermo Fisher Scientific
15:15	Determinazione di azoto e contenuto proteico mediante Analizzatore Elementare (metodo Dumas) per la caratterizzazione di prodotti alimentari Guido Giazzi – Thermo Fisher Scientific
15:35	Automazione completa nella caratterizzazione di zuccheri e acidi organici in matrici alimentari con la linea Thermo Scientific™ Gallery™ Marco De Santis – Thermo Fisher Scientific
15:55	Fine lavori