

Il Corso di **Dottorato in Scienze e Tecnologie Alimentari** dell'Università di Parma rappresenta, per il settore alimentare, il punto più elevato del percorso formativo che l'Ateneo offre ai suoi laureati magistrali.

Questo Corso forma dei ricercatori con una approfondita conoscenza teorica e appropriata metodologia sperimentale necessarie per affrontare le complesse problematiche del settore alimentare.

Grazie a questa impostazione, i dottori di ricerca in **Scienze e Tecnologie Alimentari** possono diventare soggetti capaci di innovazione anche grazie alle spiccate caratteristiche di interdisciplinarietà che spaziano dalla biochimica, chimica, microbiologia, nutrizione, fino alla gestione dei processi della tecnologia alimentare.

Con elevato livello di preparazione e grazie al rigore della metodologia scientifica tipici della formazione di 3° livello, i dottori di ricerca in **Scienze e Tecnologie Alimentari** saranno quindi in grado di contribuire allo sviluppo del settore alimentare per una sempre maggior competitività sui mercati mondiali di questo settore tipico del "MADE IN ITALY".

**DOTTORATO di RICERCA in
SCIENZE e TECNOLOGIE ALIMENTARI**

COORDINATORE

Prof. Davide Barbanti

Dipartimento di Ingegneria Industriale,

Viale delle Scienze 181/A

Università di Parma

0521-905706

davide.barbanti@unipr.it



**ESAME FINALE
per il conseguimento del titolo di
DOTTORE di RICERCA
in SCIENZE e TECNOLOGIE
ALIMENTARI**



ORGANIZZAZIONE DELL'EVENTO

Collegio dei docenti del Corso di Dottorato in Scienze e
Tecnologie Alimentari

**CENTRO SANTA ELISABETTA
Viale delle Scienze
Campus Universitario – Parma**

6 Aprile 2012, ore 9.00

ESAME FINALE
per il conseguimento del titolo di:

DOTTORE di RICERCA
in SCIENZE e TECNOLOGIE
ALIMENTARI

PROGRAMMA

9.15-9.45

LECTIO MAGISTRALIS

Prof. Francesco Visioli

IMDEA-FOOD, Madrid

MICRONUTRIENTS AND
CARDIOVASCULAR HEALTH:
AN UPDATE

DISSERTAZIONI dei CANDIDATI

e discussione

10.00-10.30

Bencivenni Mariangela

PROBING QUALITY AND SAFETY OF
TOMATO PRODUCTS BY GENOMIC AND
PROTEOMIC TOOLS

Tutor: Prof. Stefano Sforza

10.30-11.00

Calani Luca

FLAVONOIDS AND RELATED
COMPOUNDS: NEW DATA ON DIETARY
SOURCES, METABOLISM AND
BIOAVAILABILITY IN HUMANS

Tutor: Prof. Daniele Del Rio

11.00-11.30

Falavigna Claudia

FREE AND HIDDEN FUMONISINS IN CORN
(*ZEA MAYS L.*): OCCURRENCE AND
MASKING MECHANISM

Tutors: Proff. Chiara Dall'Asta e Gianni Galaverna

DISSERTAZIONI dei CANDIDATI

e discussione

11.30-12.00

Santarelli Marcela

COMPOSITION AND DYNAMICS OF
MICROBIOTA IN DIFFERENT DAIRY
ECOSYSTEMS

Tutor: Prof. ssa Monica Gatti

12.00-12.30

Sgarbi Elisa

NON STARTER LACTIC ACID BACTERIA
DURING CHEESE RIPENING: SURVIVAL,
GROWTH AND PRODUCTION OF
MOLECULES POTENTIALLY INVOLVED IN
AROMA FORMATION

Tutor: Prof. Erasmo Neviani

13.00 Proclamazione