

Il Corso di **Dottorato in Scienze e Tecnologie Alimentari** dell'Università di Parma rappresenta, rispetto al settore alimentare, il punto più elevato del percorso formativo che l'Ateneo offre ai suoi studenti ponendosi due obiettivi principali:

1) formare futuri ricercatori che abbiano la conoscenza teorica e la metodologia sperimentale necessarie per interpretare le problematiche attuali del settore alimentare e diventare motore di innovazione, grazie alle opportunità di formazione e ricerca presenti in un corso di dottorato con spiccate caratteristiche interdisciplinari (biochimica, chimica, microbiologia, nutrizione e tecnologia di produzione degli alimenti)

2) formare giovani che, grazie all'elevato grado di preparazione e al rigore della metodologia scientifica tipici della formazione di 3° livello, una volta inseriti nel mondo della produzione degli alimenti, siano in grado di contribuire allo sviluppo del settore industriale, ancora oggi caratterizzato in Italia da una importante presenza di alimenti tipici prodotti essenzialmente su base empirica e tradizionale che, se da un lato rappresentano parte importante nell'immagine del made in Italy, dall'altra rappresentano un ostacolo all'allargamento di una base industriale competitiva in Europa e con il resto del mondo, competitività necessaria per trasformare il fenomeno della globalizzazione in opportunità anziché minaccia.

ORGANIZZAZIONE

Consiglio dei docenti del corso di dottorato



CORSO di DOTTORATO in SCIENZE e TECNOLOGIE ALIMENTARI



CENTRO SANTA ELISABETTA
Viale Parco delle Scienze
Campus Universitario – Parma

15 Aprile 2011

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

ESAME FINALE

**per il conseguimento del
titolo di DOTTORE di
RICERCA**

PROGRAMMA

LECTIO MAGISTRALIS

9.15-9.45

Prof.ssa Rosangela Marchelli

Università di Parma – EFSA

Quale ricerca per la produzione di “Novel Foods” e di alimenti dotati di proprietà salutistiche?

Domande e discussione

**DISSERTAZIONI dei CANDIDATI
e discussione**

10.00-10.30

Denis Yao N’Dri

Potentialités nutritionnelles et antioxydantes de certaines plantes alimentaires spontanées et de quelques légumes et céréales cultivés en Côte d’Ivoire.

*Tutor: Prof. Furio Brighenti,
Prof.ssa Nicoletta Pellegrini*

10.30-11.00

Claudio Giorgio Bove

Role of *Lactobacillus rhamnosus* in Parmigiano Reggiano cheese ripening: a genotypic and post genomic study.

Tutor: Prof.ssa Monica Gatti

11.00-11.30

Romina Iezzi

Strumenti per l’innovazione di processo nel settore dei formaggi a pasta cotta: image analysis delle dimensioni dei granuli di cagliata e predizione delle cinetiche di scambio termico per raffreddamento convettivo della forma tramite analisi FEM.

Tutor: Prof. Germano Mucchetti

11.30 -12.00

Lucia Jechiu

Plant foods and cardiovascular health: Looking for mechanisms of action.

Tutor: Prof. Furio Brighenti

12.00-12.30

Francesca Lambertini

Highly proteolyzed novel and traditional foods.

Tutors: Prof. Stefano Sforza, Prof. Arnaldo Dossena

12.30- 13.00

Beatrice Mora

Steam oven cooking: Effect of different relative humidities on physical characteristics, water status and sensorial quality of turkey meat.

Tutor: Prof. Davide Barbanti

13.30 Proclamazione