

**Seminari dei Dottorandi di Ricerca
in Scienze e Tecnologie Alimentari
Università di Parma - Università di Wageningen**

27 Ottobre 2010

Auditorium Centro S. Elisabetta

Campus Universitario

9.15 Introduzione

Prof. Alessandro Mangia

Università di Parma

Pro Rettore con delega alla ricerca

Prof. Erasmo Neviani

Università di Parma

Preside della Facoltà di Agraria

Prof.ssa Rosangela Marchelli

Università di Parma

Membro EFSA

Prof. Harry Gruppen

Università di Wageningen

10.15

Claire Butre (Università di Wageningen)

Development of homogeneous enzymatic protein hydrolysis process

10.40

Francesca Lambertini (Università di Parma)

Oligopeptides in highly proteolyzed novel and traditional foods

11.05

Jianwei Zhao (Università di Wageningen)

Physicochemical characterization of modified sweet potato starches

11.30

Claudio Giorgio Bove (Università di Parma)

Evolution of *Lactobacillus rhamnosus* in Parmigiano-Reggiano: isolation and characterization of different strains during ripening.

12.00

Pranzo

13.30

Uttara Ramasamy (Università di Wageningen)

Novel food fibres

13.55

Luca Calani (Università di Parma)

Bioavailability and catabolism of polyphenols in humans. Recent observations

14.20

Amrah Weijn (Università di Wageningen)

Breeding for bruising insensitive mushrooms for cost efficient mechanical harvesting

14.45

Romina Iezzi (Università di Parma)

Modelling of transient heat exchange during natural convective air cooling of cheese by FEM analysis

15.10 Conclusione

15.30-17.00 Visita al Campus Universitario e ai laboratori di ricerca