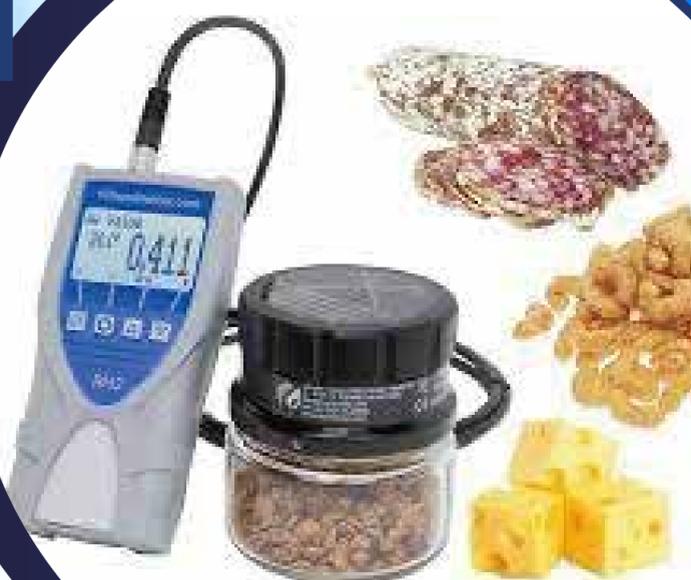


L'ATTIVITÀ DELL'ACQUA: MISURA FONDAMENTALE PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI



VERRÀ RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA

SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

08

MARZO



15:30 ore

**NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO**



100 % online

Un open day dettato da un'eminenza dell'Università di Teramo (Italia), dedicato alla misurazione dell'attività dell'acqua, parametro chiave per controllare la qualità dei prodotti alimentari e ottenere informazioni sulla shelf life dei prodotti con lievito o sulla formazione di agglomerati di polveri fini per compresse, tra gli altri punti fondamentali.

Relatore



Prof.ssa Paola Pittia
(Università di Teramo, IT)

Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari AGR/15 presso l'Università di Teramo (IT) Facoltà di Bioscienze e Tecnologie per l'Alimentazione, l'Agricoltura e l'Ambiente.

E' Vice Rettore per l'Internazionalizzazione dell'Università degli Studi di Teramo.

E' esperta di tecnologie alimentari, qualità e proprietà tecnologiche delle biomolecole, design di prodotti alimentari per migliorare le proprietà di salute e stabilità. L'attività scientifica svolta, prima presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine e quindi nell'Unità di Ricerca di Tecnologie Alimentari dell'Università di Teramo, è inerente alle problematiche della trasformazione e stabilizzazione dei prodotti alimentari e alla loro qualità.

Nell'ambito di queste tematiche ha sviluppato in particolare lo studio delle proprietà chimico-fisiche, fisiche e di funzionalità tecnologica di alimenti e ingredienti e la loro variazione a seguito dei processi di trasformazione e di conservazione.

Gli incarichi didattici svolti riguardano le materie inerenti le Scienze e Tecnologie dei prodotti Alimentari e delle Analisi Fisiche

E' past-president di ISEKI-Food Association e fellow di International Union of Food Science and Technology (IUFOST).

REGISTRATI QUI

MAGGIORI INFORMAZIONI:

promocionpcyt@agro.uba.ar

mita.com.ar |    