



L'innovazione nell'Ortofrutta

18 ottobre 2018 ore 9,00-13,00

AULA MAGNA - Campus Scienze degli Alimenti
Piazza Goidanich 60 - Cesena (FC)



PROGRAMMA

- | | |
|---|--|
| <p>9.00 Saluti di benvenuto <i>Silvano Bertini</i>, Responsabile Servizio Imprese, RER <i>Francesco Capozzi</i>, Direttore CIRI Agroalimentare</p> <p>INNOFRUVE: I Risultati</p> <p>9.20 Gli obiettivi di Innofruve <i>Pietro Rocculi</i>, Coordinatore, CIRI Agroalimentare</p> <p>9.30 Innovazione varietale <i>Daniele Missere</i>, CRPV-Lab</p> <p>9.45 Innovazione di prodotto, <i>shelf-life</i> e sviluppo di impianti pilota innovativi <i>Marco Dalla Rosa</i>, CIRI Agroalimentare</p> <p>10.00 Valorizzazione di sotto-prodotti e scarti <i>Gianni Galaverna</i>, SITEIA</p> <p>10.15 Ricadute aziendali <i>Andrea Grassi</i>, Apofruit, <i>Emiliano Cocci</i>, Agribologna <i>Silver Giorgini</i>, Oregel</p> | <p>10.30 Romagna Tech per la diffusione e il trasferimento tecnologico <i>Alessandra Folli</i>, Romagna Tech</p> <p>10.45 Innovation Flash: dimostrazione di trattamenti non termici innovativi a cura del CIRI Agroalimentare Alte pressioni di omogeneizzazione <i>Francesca Patrignani</i> Gas plasma a freddo <i>Lucia Vannini</i> Impregnazione sotto-vuoto <i>Silvia Tappi</i> Campi elettrici pulsati (PEF) <i>Jessica Genovese</i></p> <p>11.30 Dimostrazione su scala pilota - Area di Processo <i>Urszula Tylewicz</i>, <i>Chiara Cevoli</i>, <i>Jessica Genovese</i>, <i>Silvia Tappi</i>, <i>Cinzia Mannozi</i>, <i>Chiara Montanari</i> e <i>Lucia Camprini</i></p> <p>12.30 Aperitivo</p> |
|---|--|

Progetto finanziato nell'ambito del Programma Operativo Regionale Fondo Europeo Sviluppo Regionale (POR FESR) 2014-2020 della Regione Emilia Romagna

