

Veneto Agricoltura – Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari

Via San Gaetano 74 36016 Thiene (VI)



Come raggiungerci:

Autostrada A4 MI-VE, all'altezza di Vicenza Est immissione nell'autostrada Valdastico A31, uscita Thiene; prendere a destra e seguire le indicazioni Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari.

PREADESIONE

Il convegno è gratuito.
Per partecipare è richiesta la preadesione da effettuarsi entro giovedì 23 giugno 2011 inviando una mail con in oggetto "adesione al convegno" all'indirizzo:

convegno.latte@gmail.com

Seguirà una risposta automatica con le istruzioni per la compilazione del modulo di iscrizione

Veneto Agricoltura
Istituto per la Qualità e le Tecnologie
Agroalimentari
Via San Gaetano 74 - 36016 Thiene (VI)
tel. 0445 802300 - fax 0445 802301



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Convegno

E' ancora tempo di latte?
Interrogiamoci
sull'attualità del latte
e dei suoi derivati
nella dieta

27 giugno 2011

Veneto Agricoltura - Istituto per
la Qualità e le Tecnologie
Agroalimentari
Thiene - Vicenza



Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

PRESENTAZIONE

Scienza e medicina hanno da tempo riconosciuto l'importanza e il valore nutrizionale del latte e dei suoi derivati. Tuttavia latte e formaggi sono spesso esposti a campagne informative negative che fanno pagare a questi prodotti un pesante tributo di immagine.

Questo convegno, organizzato da Veneto Agricoltura, si rivolge agli operatori del settore alimentare e della ristorazione, ai medici, ai dietisti, ai docenti scolastici con l'obiettivo di fornire informazioni e nuove conoscenze sulle proprietà dietetiche e nutrizionali del latte e dei suoi derivati.

Nel corso del convegno saranno esposti i risultati di alcune attività di ricerca finalizzate alla valorizzazione e allo sviluppo di prodotti caseari ad elevata valenza nutrizionale arricchiti di microrganismi probiotici, acidi grassi polinsaturi, peptidi bioattivi. Il convegno sarà anche un'occasione di incontro e di discussione sulle prospettive e sul ruolo della ricerca nel settore della nutrizione e dello sviluppo di prodotti caseari innovativi.

PROGRAMMA

Ore 9.15

Registrazione dei partecipanti

Ore 9.40

Indirizzi di salute

Paolo Pizzolato Amministratore Unico Veneto Agricoltura

Moderatore: Luigino Disegna- Veneto Agricoltura

Ore 10.00

Aspetti dietetico-nutrizionali dei prodotti lattiero caseari

Giovanni Ronzani

UOSD Dietetica e Nutrizione Clinica ULSS 5. Specialista in Gastroenterologia e Scienza dell'Alimentazione. Past president ADI Veneto

Ore 10.40

Prodotti lattiero caseari come veicolo di microrganismi probiotici (Misura 124 PIF-PSR 2007-2013)

Angiolella Lombardi

Veneto Agricoltura

Ore 11.00

Latte e formaggi arricchiti con acidi grassi omega 3 (Misura 124 PIF-PSR 2007-2013)

Lucia Bailoni

Università degli Studi di Padova

Ore 11.20

Peptidi bioattivi nel formaggio Asiago d'allevio

Enrico Novelli

Università degli Studi di Padova

Ore 11.40

La voce ai produttori: interventi programmati di alcune aziende lattiero casearie venete (Latteria di Soligo, Lattebusche, Centrale del Latte di Vicenza)

Ore 12.10

Interventi di Rappresentanti della Regione Veneto

Ore 12.40

Discussione e conclusione dei lavori

Ore 13.00

Degustazione di prodotti offerti dalle aziende lattiero casearie venete

Per chi lo desidera, possibilità di visitare i laboratori dell'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari