

50
MICROBIOLOGIA
AGRARIA

**La S.V. è invitata a partecipare
al convegno**

Bioprocessi: Alimenti Funzionali & Probiotici

Venerdì 30 Maggio 2014

**Dipartimento Di Agraria
Viale Italia, 39 – 07100 Sassari
Aula Magna Barbieri**



Fondazione
Banco di Sardegna

Programma

9:30 – **Indirizzi di salute e apertura dei lavori**

A. Mastino, Rettore Università di Sassari

G. Pulina, Direttore Dipartimento di Agraria

10:00 - **I microrganismi e la vita**

P. Deiana – Università di Sassari

10:30 - **Comportamento di ceppi di *Lactobacillus rhamnosus* in presenza di differenti prebiotici**

M. Succi, G. Pannella, L. Tipaldi, P. Tremonte, M. Sturchio, A. Russo, A. Reale, R. Coppola, E. Sorrentino – Università del Molise

10:45 - **Sopravvivenza di microrganismi probiotici in cioccolato fondente**

P. Tremonte, A. Russo, M. Succi, G. Pannella, L. Tipaldi, R. Coppola, E. Sorrentino – Università del Molise

11:00 - **I batteri lattici nella maturazione dei formaggi; aspetti qualitativi e funzionali**

E. Neviani – Università di Parma

11:30 - **Selezione di batteri lattici non starter “amine-degrading” da formaggi siciliani**

R. Guarcello, M. Barbera, R. Gaglio, A. Diviccaro, F. Minervini, G. Moschetti, L. Settanni – Università di Palermo

11:45 - **Impiego biotecnologico di una nuova specie di lievito isolata dall’olio extravergine di oliva**

A. Zullo Biagi, G. Cioccia, G. Ciafardini – Università del Molise

12:00 - **I microrganismi e i prodotti carnei**

R. Coppola – Università del Molise, ISA-CNR

12:30 - **Influenza della coltura starter sulle caratteristiche sensoriali di salami di grosso diametro a impasto fine con ridotto contenuto in cloruro di sodio**

F. Coloretti, C. Chiavari, M. Benevelli, R. Pepato, J. Goucherians, L. Grazia – Università di Bologna

12:45 - Proprietà tecnologiche di potenziali ceppi probiotici di *Lactobacillus* spp. da impiegare come colture starter in insaccati carnei fermentati

A. Casaburi, V. Di Martino, F. Villani – Università di Napoli Federico II

13:00 - Controllo di *Listeria monocytogenes* in salami tradizionali veneti

Giuseppe Comi, Marisa Manzano e Lucilla Iacumin – Università di Udine

-----**PAUSA PRANZO**-----

15:00 - L'antica biotecnologia del lievito naturale e le sue più recenti acquisizioni scientifiche

M. Gobetti – Università di Bari

15:30 - Trent'anni d'utilizzo della tecnologia fluoroptoelettronica per la conta mesofila nel latte in Sardegna

R. Puddu, M. Contu – A.R.A. Sardegna

15:45 – Scotta-innesti naturali: un ponte tra il passato e il futuro del Pecorino Romano DOP

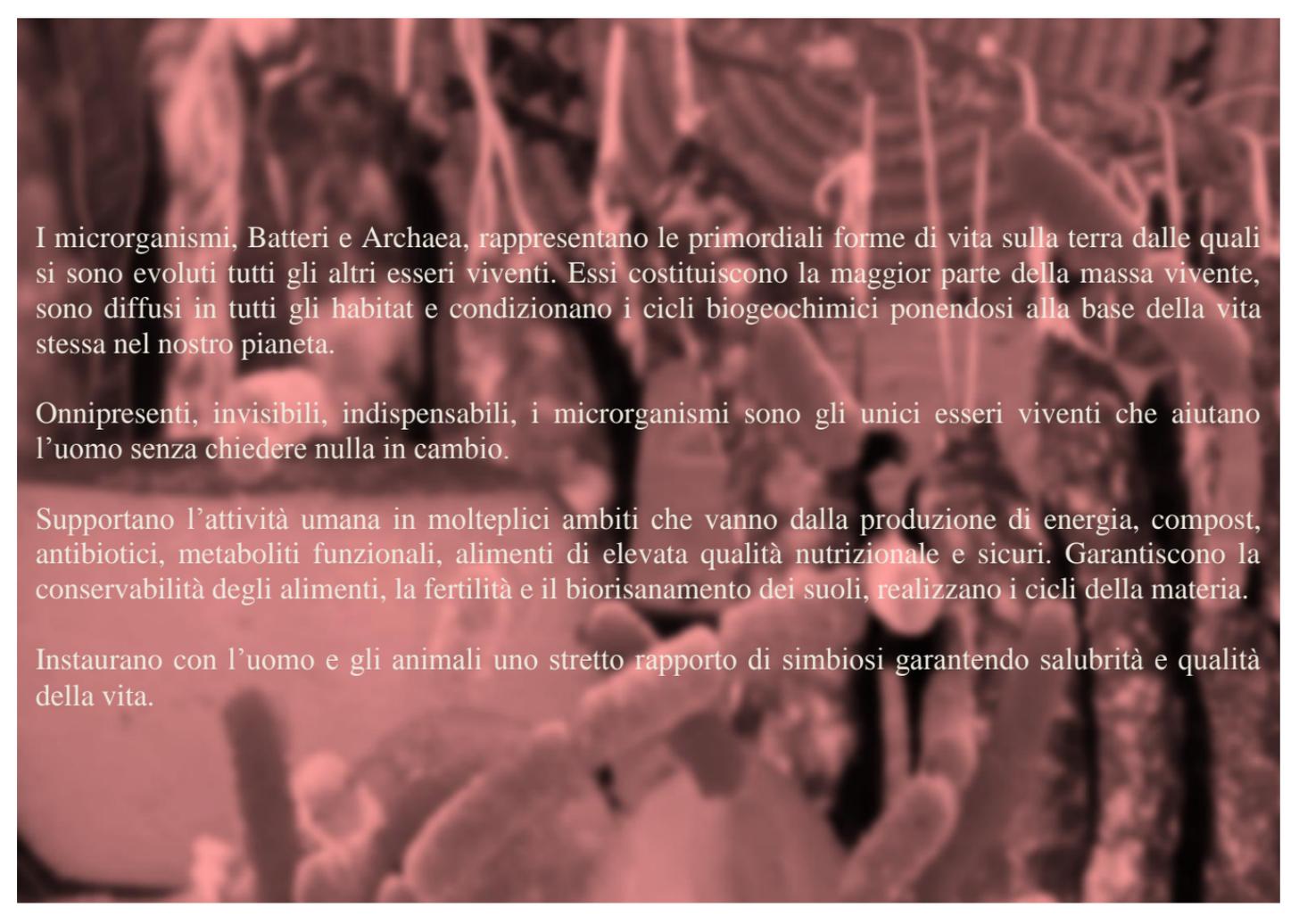
R. Comunian, A. Paba, S. Schirru, E. Daga, G. Cosso, M. F. Scintu – AGRIS Sardegna

16:00 – Il controllo ufficiale degli alimenti nel nuovo contesto europeo

G. Terrosu, T. Tedde – Istituto Zooprofilattico della Sardegna

16:15 – Potenzialità tecnologiche e probiotiche di lattobacilli mesofili isolati da latte di pecora e derivati

N. P. Mangia, M. A. Murgia, F. Fancello, E. Mouannes, P. Deiana – Università di Sassari



I microrganismi, Batteri e Archaea, rappresentano le primordiali forme di vita sulla terra dalle quali si sono evoluti tutti gli altri esseri viventi. Essi costituiscono la maggior parte della massa vivente, sono diffusi in tutti gli habitat e condizionano i cicli biogeochimici ponendosi alla base della vita stessa nel nostro pianeta.

Onnipresenti, invisibili, indispensabili, i microrganismi sono gli unici esseri viventi che aiutano l'uomo senza chiedere nulla in cambio.

Supportano l'attività umana in molteplici ambiti che vanno dalla produzione di energia, compost, antibiotici, metaboliti funzionali, alimenti di elevata qualità nutrizionale e sicuri. Garantiscono la conservabilità degli alimenti, la fertilità e il biorisanamento dei suoli, realizzano i cicli della materia.

Instaurano con l'uomo e gli animali uno stretto rapporto di simbiosi garantendo salubrità e qualità della vita.