

Programma

14:00 - 14:30 Introduzione su come condurre un processo di R&D

Francesco Fenga, Presidente dell'Ordine dei TA dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria

14:30 - 15:15 I trend in atto sul food ed i claim a cui porre attenzione nello sviluppo dei prodotti

Marco Battaglia, Tecnologo alimentare Cofood

15:15 - 15:55 Ingredienti non convenzionali: come impiegarli (plant based, alghe, fibre, proteine texturizzate di legumi...)

Matteo Biasibetti e Federica Carrozzo, Deimos Group

15:55- 16:15 Conclusioni

Francesco Fenga, Presidente dell'Ordine dei TA di Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria

16:15 - 16:30 Saluti del Presidente del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

Lorenzo Aspesi, Presidente del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

Chairman: **Francesco Fenga**



CIBUSTEC
FORUM
25|26 OCT. 2022 | PARMA | ITALY

con il contributo di:
Deimos
GROUP
PASSION FOR LIFE SCIENCE

INNOVAZIONE E SVILUPPO DEL FOOD: TREND SALUTISTICI E NUOVI INGREDIENTI

25 Ottobre 14 - 17

ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
DELL'EMILIA ROMAGNA, TOSCANA,
MARCHE ED UMBRIA



25 ottobre 14:00 - 16:30, Sala 2

Convegno gratuito aperto al pubblico

"Innovazione e sviluppo del food: trend salutistici e nuovi ingredienti"

Nel contesto attuale è in atto una transizione economica impattante e la ricerca e sviluppo dei prodotti alimentari sta acquisendo un ruolo prioritario.

Le tendenze mostrano come una parte cospicua di persone necessiti di alimenti "naturali", "salutari", "funzionali" e con "clean label". D'altro canto, la necessità di cambiare gli imballaggi primari rendendoli più "green", "riciclabili" se non addirittura "compostabili" sta minacciando le shelf life dei prodotti alimentari dal punto di vista non solo della stabilità microbiologica e chimica, ma soprattutto sensoriale, con la necessaria conseguenza di rivisitazioni delle formulazioni. Questo convegno pertanto, sarà un momento di condivisione e di approfondimento su alcune tematiche attuali quali i trend in atto, l'attenzione legislativa nei confronti dei claim in etichetta, quali ingredienti innovativi sono presenti sul mercato (plant based, alghe, fibre, estratti proteici di legumi e di insetti), sino alla condivisione di una guida che illustri i criteri da seguire nella corretta progettazione dello sviluppo di un prodotto in coordinamento con i desiderata del marketing.

Sono gradite le preiscrizioni presso:
info@otaemilia-aggregati.it

Ai Tecnologi Alimentari partecipanti all'intera durata del convegno verranno riconosciuti 3 CFP.



F. Fenga,
Presidente dell'Ordine dei TA dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria



Marco Battaglia
Tecnologo alimentare e PhD per il sistema agroalimentare. CEO e co-founder CoFood



Federica Carrozzo
Health&Nutrition Product Development Specialist. Deimos Group



Matteo Biasibetti
Technical Application Manager
Deimos Group



Lorenzo Aspesi
Presidente del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari