



Scheda di adesione

Desidero iscrivermi al Convegno

Aspetti tecnologici, nutrizionali e normativi del latte di capra e derivati

Viterbo, 11 Novembre 2004

.....
Cognome e Nome

.....
Ente/Ditta

.....
Settore di attività

.....
Indirizzo

.....
CAP

.....
Città

.....
Tel.

.....
Fax

Socio AITA

SI

NO

Il suo indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato per scopi promozionali dell'attività della nostra Associazione. Ai sensi della legge 675/96 Art. 13 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei dati.

Firma

Bonifico su Banca Intesa BCI cc. 000011226171
Agenzia 20, MILANO
CAB 09498 - ABI 03069 - CIN A

Assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

€ 50,00 (soci AITA)

€ 150,00 (non soci)



Modalità di partecipazione

- Il Convegno si terrà a Viterbo presso la sede della Facoltà di Agraria in via S. Camillo de Lellis snc.
- Quote di partecipazione:

Soci AITA	€ 50,00
Non soci	€ 150,00

 (comprensiva della quota associativa all'AITA per il 2005)

Studenti	gratuita
----------	----------
- Le persone interessate dovranno compilare la scheda di partecipazione ed inviarla, entro l'8 novembre 2004, a mezzo posta o Fax alla Segreteria organizzativa.

Segreteria organizzativa

AITA Sezione Centro Sud
Sig.ra Ileana Tommasi c/o DISTA
Università della Tuscia - Viterbo
Tel. 0761.357494 - Fax 0761.357498
E-mail: s_ita@unitus.it

IRSAM
Dr.ssa Laura Paganini
Tel. 06.4742567 - Fax 06.4874146
E-mail: lpaganini@irsam.it



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Sezione Centro-Sud

Convegno



"Aspetti tecnologici, nutrizionali e normativi del latte di capra e derivati"

Viterbo, 11 novembre 2004 - ore 9,00
Aula Blu - Facoltà di Agraria



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DELLA TUSCIA - Viterbo

in collaborazione con



ISTITUTO RICERCHE
SANT'ALBERTO MAGNO - Roma



Presentazione

Lo sviluppo dell'allevamento caprino e l'utilizzo del latte di capra per il consumo diretto sono stati finora condizionati da limiti di natura strutturale-normativo (basti pensare che è ancora in vigore il Regio Decreto n° 994 del 09/05/1929 che fissa il contenuto minimo di grasso nel latte di capra), dall'assenza di adeguate campagne di educazione alimentare volte ad una maggiore conoscenza del prodotto e dalla scarsità di ricerche volte ad acquisire maggiori conoscenze scientifiche sulle caratteristiche nutrizionali e funzionali del latte di capra e sull'impiego di tecnologie innovative di trattamento di risanamento e conservazione.

A fronte di questi limiti che hanno condizionato il settore in passato, esistono oggi notevoli possibilità di sviluppo dell'allevamento caprino attraverso la riscoperta e la valorizzazione di produzioni antiche, di qualità e di nicchia, il recupero delle aree marginali montane, la possibilità di accedere ad aiuti comunitari senza il vincolo delle quote latte come si registra per il settore del latte vaccino.

Se a questo si abbinano le recenti acquisizioni scientifiche sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del latte di capra con particolare riferimento alla sua destinazione d'uso per quei soggetti intolleranti al latte vaccino si può prevedere per i prossimi anni notevoli prospettive di sviluppo per questo settore.

Il Convegno si pone come obiettivo generale quello di promuovere la filiera produttiva nazionale del latte di capra attraverso la valorizzazione dei prodotti, relegati fin ad ora ad un ruolo secondario a vantaggio del latte vaccino, pur avendo, rispetto a quest'ultimo, requisiti salutistici scientificamente acquisiti, ma non adeguatamente riconosciuti.



Programma

		12,40	Attuali tecnologie ed innovazione per l'impiego del latte caprino in caseificazione <i>D. De Santis - Università della Tuscia, Viterbo</i>
			Colazione di lavoro con prodotti a base di latte di capra
		14,00	La qualità nutrizionale del latte di capra <i>G. Quaglia - Istituto Ricerche Sant'Alberto Magno, Roma</i>
		14,20	Il latte caprino e possibile impiego nella prevenzione del diabete di tipo 1 <i>P. Pozzilli - Università Campus Biomedico di Roma</i>
		14,40	Il latte di capra nell'età pediatrica e suo utilizzo per il trattamento dell'intolleranza al latte vaccino <i>A. Diamanti - Reparto di Gastroenterologia Ospedale Bambino Gesù, Roma</i>
		15,00	Tradizione e tipicità dei prodotti a base di latte di capra <i>C. Tripaldi - Istituto Sperimentale di Zootecnia Tormancina, Monterotondo</i>
		16,00	Interventi programmati e conclusioni
9,00	Registrazione partecipanti		
9,30	Indirizzi di salute Chairmen: <i>G. Anelli, M. Moresi</i>		
9,40	La potenzialità del settore caprino nel quadro di sviluppo della zootecnia biologica <i>B. Piras - Ministero delle Politiche Agricole</i>		
10,00	Stato dell'arte del settore nazionale e confronto con la situazione negli altri Paesi europei <i>M. Sperati - ASSOLATTE</i>		
10,20	La normativa del settore del latte caprino e derivati <i>G. De Giovanni - Ministero Attività Produttive</i> <i>Coffee break</i>		
11,00	Aspetti microbiologici del latte di capra e derivati <i>P. Deiana - Università di Sassari</i>		
11,20	Microrganismi probiotici nel latte di capra e derivati: attualità e prospettive <i>F. Canganella - Università della Tuscia, Viterbo</i>		
12,00	Attuali tecnologie ed innovazione per il latte caprino destinato al consumo diretto <i>R. Giangiacomo - Istituto Sperimentale Lattiero-Caseario, Lodi</i>		
12,20	Fattori influenti l'attitudine alla caseificazione del latte di capra <i>B. Ronchi - Università della Tuscia, Viterbo</i>		

Si ringrazia la Società



per il contributo offerto al convegno