



Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Convegno

Tecnologia e qualità del caffè

Roma 4 Marzo 2005

.....
Cognome e Nome

.....
Ente/Ditta

.....
Settore di attività

.....
Indirizzo

.....
CAP Città

.....
Tel. Fax

.....
E- mail

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 Banca Intesa - V.le Romagna, 20 - Ag. 20
CAB 09498 ABI 03069 CIN A
C/C 000011226171

Assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

- | | |
|--|------|
| <input type="checkbox"/> SOCI AITA | €100 |
| <input type="checkbox"/> NON SOCI | €180 |
| <input type="checkbox"/> STUDENTI NON SOCI | € 30 |

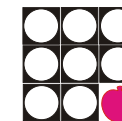


Modalità di partecipazione

- Il Convegno si terrà presso la sede dell'Istituto G. Tagliacarne, in via Appia Pignatelli, 62 - Roma - Tel. 06.780521
- Come arrivare:
 - In treno: dalla stazione Termini metro linea B fino a Piramide+ autobus 118
 - In auto: uscita 23 Appia del G.R.A. direzione Centro
- Quote di partecipazione

Soci AITA	€100,00
Non soci	€180,00
<small>(comprensiva della quota associativa all'AITA per il 2005)</small>	
Studenti soci	Gratuita
Studenti non soci	€30,00
<small>(comprensiva della quota associativa all'AITA per il 2005)</small>	
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla, entro il 28 febbraio 2005, insieme alla quota di partecipazione, alla Segreteria Organizzativa

Segreteria Organizzativa
 Segreteria AITA Sezione Centro Sud
 Sig.ra Ileana Tommasi
 c/o DISTA
 Università della Tuscia - Viterbo
 Tel. 0761357494 - fax 0761.357498
 E-mail: s_ita@unitus.it



AITA

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Sezione Centro-Sud

Convegno



Tecnologia e qualità del caffè

Roma 4 Marzo 2005

presso



ISTITUTO
GUGLIELMO
TAGLIACARNE
per la promozione
della cultura
economica

in collaborazione con



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DELLA TUSCIA - Viterbo



Presentazione

Le preferenze del consumatore si vanno sempre più orientando verso scelte alimentari in grado di assicurare uno stato di salute e di benessere ottimale.

Le tecnologie alimentari devono adattarsi ad esse per poter preparare e garantire un prodotto di qualità elevata.

Il caffè prima di venire utilizzato per la preparazione della bevanda subisce una serie di trattamenti tecnologici che gli conferiscono determinate caratteristiche di qualità.

Queste ultime dipendono, oltre che dalla tipologia della materia prima di partenza, dai processi di tostatura, macinazione, miscelazione, estrazione ed eventuale decaffeinizzazione cui il prodotto viene sottoposto. Durante tali processi avvengono trasformazioni chimiche e chimico-fisiche che variano a seconda delle materie prime e delle condizioni del processo tecnologico seguite e che quindi influenzano la qualità del prodotto finale.

Il Convegno vuole affrontare in maniera approfondita i rapporti fra tecnologia e qualità del caffè prendendo come riferimento soprattutto il tipo di consumo esistente in Italia.



Programma

□ 9,30 Registrazione partecipanti

□ 10,00 Evoluzione delle tendenze delle abitudini alimentari
G. Tomassi- Università della Tuscia , Viterbo

□ 10,20 Nuove tendenze della qualità del caffè
R. Mazzuocolo - Lavazza, Torino

Pausa

□ 11,20 Composizione chimica del caffè nei suoi rapporti con la qualità
M. Petracco- Illy, Trieste

□ 11,50 Identificazione di parametri oggettivi per valutare la qualità della bevanda caffè
S. Tarozzi- Co.Ind, Bologna

12,20 Dal chicco alla tazza: strategia per la difesa della qualità
M.C. Nicoli - Università di Udine

Pausa pranzo

□ 14,30 Il caffè decaffeinato: tecnologia e qualità del prodotto
A. Fabian- Demos S.p.A., Trieste

□ 15,00 Applicazione delle matrici di sensori alla caratterizzazione aromatica enutrizionale del caffè
R. Paolesse- Università Tor Vergata, Roma

□ 15,30 L'evoluzione della qualità nella preparazione casalinga del caffè
E. Ponsiglione - Upper& Associati, Roma

□ 16,00 Consumo di caffè e benessere
A. D'Amicis - INRAN, Roma

□ 16,30 Discussione generale e conclusioni