



Scheda di adesione (spedire via fax)

Desidero iscrivermi a:

ADDITIVI: funzioni e applicazioni

Milano, 21-22 Settembre 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 sul c.c. n. 000011226171 INTESA/ BCI Cariplo
Agenzia 20 - Milano (CAB 09498-ABI 03069 CIN: A)

assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

Euro 400,00- (soci AITA)

Euro 480,00- (non soci)



Modalità di partecipazione

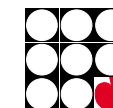
● Il Convegno sarà tenuto presso la Facoltà di Agraria
Aula C11, Via G. Colombo, 62 - Milano

● La quota di partecipazione è di Euro 400,00
per i Soci AITA e di Euro 480,00 per i non Soci
e comprende in quest'ultimo caso la quota
associativa per il 2005.

Per i Soci Studenti saranno riservati alcuni posti a
condizioni di favore

● Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare
la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla
via fax insieme alla quota di partecipazione entro
il 16 SETTEMBRE 2005 alla Segreteria Organizzativa.

● Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria
Organizzativa:
AITA - Dott.ssa Sandra Orioli
Via L. Mangiagalli 5
20133 Milano
Tel. 02.2365506
Fax 02.2365015
e-mail: aita-nazionale@aita-nazionale.it



AITA

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Corso Introduttivo



ADDITIVI: funzioni e applicazioni

Milano, 21-22 settembre 2005

Facoltà di Agraria - Aula C11

Via G. Colombo, 62 - Milano



Presentazione del corso

Le applicazioni degli additivi sono innumerevoli, in quanto coprono buona parte dei prodotti e dei diversi processi. Il corso vuole dare le basi per una corretta applicazione degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici, per evitare un loro impiego improprio o comunque per minimizzarne l'impiego nei casi necessari.

E' anche l'occasione per aggiornarsi sugli aspetti legislativi del loro impiego, nonché sulle loro possibili alternative con altri ingredienti.



Docenti

*Prof.ssa Angela Vecchio
Distam, Università degli Studi di Milano
Prof. Franco Antoniazzi
Università degli Studi di Parma*



Programma

21 Settembre 2005 9,00 -13,00 14,30-17,30

■ **9,00 Registrazione dei partecipanti**

■ **9,30 Inizio Corso**

PARTE GENERALE

Introduzione (definizioni, requisiti, valutazione tossicologica, iter di approvazione, legislazione)

AGENTI CONSERVANTI

Antibatterici
Antifungini
Antiossidanti/sequestranti

AGENTI STRUTTURANTI

Emulsionanti
Gelificanti
Stabilizzanti
Addensanti
Amidi modificati

**AGENTI CHE MODIFICANO
CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Acidificanti e correttori di pH
Edulcoranti
Coloranti
Esaltatori di sapidità

■ **17,00 Discussione**



Programma

22 Settembre 2005 9,00 -13,00 14,30-17,30

■ **9,00 Inizio Corso**

AGENTI AD AZIONE TECNOLOGICA

Antiagglomeranti
Agenti di rivestimento
Antischiumogeni
Agenti di trattamento delle farine
Agenti lievitanti
Umidificanti
Enzimi
Gas di imballaggio

■ **12,00 APPLICAZIONI SETTORIALI**

Fruit Preparation: Stabilizer and Post Reaction
(in inglese)
Dr.ssa V.Langendorff, Degussa Texturant Systems, Baupre (F)

La scelta dello stabilizzante: esempi pratici in alcune applicazioni
Dr. E.Tironi, Cesalpinia Food Spa, Bergamo

Applicazioni dei polialcoli
Dr. M. Riccardi, Cargill Srl, Castelmasa (RO)

Applicazioni della cellulosa microcristallina
Dr. E. Maestroni, Prodotti Gianni Spa, Milano

Ingredienti da frutta
Dr. L. Bianucci, Herbstreith&Fox KG H&F Italia, Sesto S.Giovanni (MI)

Lecithins from alternative sources (in inglese)
Dr.ssa P. Secher, Solae Europe S.A., Ginevra (CH)

Estratti di lievito quali sostitutivi del cloruro di sodio e del glutammato
Dr. G. Ben e Dr. P. Gambirasio, KerryBioscience, Muggiò (MI)

Novità negli additivi nel settore del cioccolato
Dr. D. Pagani, Danisco Italia Spa, Agrate Brianza (MI)

Gelati: ottimizzazione degli additivi
Dr. M. Da Lio, Chimab Spa, Campodarsego (PD)

■ **17,00 Discussione e conclusione del Corso**