



Modalità di partecipazione

- Il Corso si terrà presso l'Hotel San Marco, Via Longhena, 42 - Verona

Come arrivare:



- La quota di partecipazione è di € 600,00 per i Soci AITA e di € 680,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2008. In tale cifra inoltre sono inclusi i coffee break e i pranzi per entrambe le giornate.
- 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 **23 NOVEMBRE 2007** alla Segreteria Organizzativa.
- Per i soci studenti saranno riservati alcuni posti a condizioni di favore.
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:
AITA Triveneto - Sig.ra Elisabetta Galli
c/o Confindustria Verona
P.zza Cittadella, 12
37122 Verona
Tel./Fax 045.8030322
e-mail: elisabettagalli@aita-nazionale.it



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Sezione Triveneto

Corso di formazione introduttivo



Additivi: *funzioni e applicazioni*

26-27 novembre 2007

Hotel San Marco

Via Longhena, 42 - Verona



Presentazione

Le applicazioni degli additivi sono innumerevoli, in quanto entrano in quasi tutti i prodotti e processi. Il corso ha l'obiettivo di dare le basi per la corretta applicazione degli additivi, per evitare un loro impiego improprio, per minimizzarne l'uso nei casi necessari e per ricorrere a possibili alternative con l'utilizzo di altri ingredienti/processi. Sarà inoltre presentata la legislazione inerente il loro impiego.



Programma

Orario: 9,30-13,00 14,30-17,30

Lunedì 26 novembre

9,00 Registrazione dei partecipanti

9,30 PARTE GENERALE

Introduzione (definizioni, requisiti, valutazione tossicologica, legislazione)

■ AGENTI CONSERVANTI

Antimicrobici
Antiossidanti

■ AGENTI STRUTTURANTI

Emulsionanti
Gelificanti
Stabilizzanti
Addensanti
Amidi modificati

■ AGENTI CHE MODIFICANO LE CARATTERISTICHE SENSORIALI

Acidificanti e correttori di pH
Edulcoranti
Coloranti
Esaltatori di sapidità

Martedì 27 novembre

■ AGENTI AD AZIONE TECNOLOGICA

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

■ APPLICAZIONI SETTORIALI

Emulsionanti per l'eliminazione degli isomeri trans dalle formulazioni dei grassi – *Davide Pagani*, Danisco – Agrate Brianza (Mi)
Gelati e semifreddi – *Giuliano Garbari*, Tecnologo Alimentare – Milano
Prodotti dolciari – *Franco Antoniazzi*, Tecnologo Alimentare – Milano
Carni lavorate – *Giorgio Rimoldi*, Ass.I.Ca – Rozzano (Mi)

Docenti:

Prof.ssa Angela Vecchio, Università degli Studi di Milano

Prof. Franco Antoniazzi, Università degli Studi di Parma



Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso di formazione introduttivo

Additivi: funzioni e applicazioni

Verona, 26-27 novembre 2007

.....
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 Banca Intesa San Paolo
Agenzia 20 - Milano (CAB 09498-ABI 03069 - CIN : A)

assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

Euro 600,00 (soci)

Euro 680,00 (non soci)