



## Modalità di partecipazione

- Il Convegno si terrà presso il Novotel Milano Est Aeroporto di Via Mecenate 121 facilmente raggiungibile e dotato di un ampio parcheggio (tangenziale Est, direzione Aeroporto Linate, uscita 4 Via Mecenate).
- La quota di partecipazione è di € 150,00 per i Soci AITA e di € 212,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2004.
- Per i soci studenti la partecipazione è gratuita, per gli studenti non soci l'iscrizione è di Euro 26,00 e comprende la quota associativa per il 2004.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla via fax insieme alla copia del bonifico entro il 10 Ottobre 2003 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.mi@iol.it  
<http://www.aita-nazionale.it>



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

## Convegno



# Aromi: avanzamenti tecnologici

**Milano, 13 ottobre 2003**

**Novotel Milano Est Aeroporto**  
*Via Mecenate, 121 - Milano*



## Programma

Gli aromi costituiscono un mezzo di differenziazione significativo dei prodotti, infatti se è relativamente facile risalire alla composizione dei loro macroingredienti, molto più difficile, se non in molti casi impossibile, è ricostruire l'aroma aggiunto. Da qui l'importanza dell'aromatizzazione, che se ben studiata può far diventare un prodotto "unique", esattamente come già accade nelle bevande alcoliche o nei profumi. L'industria aromaterica è oggi anche chiamata all'estrazione di sostanze naturali con proprietà diverse da quelle del puro odore o sapore, assistiamo così ad aromi con attività colorante come la tanto impiegata curcuma, antiossidante come gli estratti di spezie, o antimicrobico o che mimano l'effetto alcool, per arrivare infine a componenti che possono agire positivamente sulla nostra salute, da utilizzare nei prodotti funzionali. La caratterizzazione di un prodotto può così avvenire tramite la sua specifica aromatizzazione, che ne diventa il "marker" specifico. Scopo dell'incontro è di rappresentare un'occasione di aggiornamento delle tematiche inerenti l'aromatizzazione dei prodotti alimentari e di consentire un dibattito con i principali attori a livello internazionale.

- 10,00 **Registrazione dei partecipanti**
- 10,30 **Sviluppo di un aroma: dalle necessità del consumatore alla realizzazione tecnica (\*)**  
Jankeef Van der Haven – IFF Srl, Trezzano sul Naviglio (MI)
- 10,50 **Influenza degli oligopeptidi sullo sviluppo del gusto dei prodotti alimentari**  
Claudio Ghizzoni – FRUCTAMINE Spa, Mozzo (BG)
- 11,10 **Dairy flavours: production and applications (\*)**  
Jean-Yves Ledantec - Chr HANSEN Italia Spa, Parma
- 11,30 **Coffee Break**
- 11,50 **Aromi correlati ai processi termici**  
Luigi Remondi – FLAVOURS DI NATURALIA Srl, Campomorone (GE)
- 12,10 **Misurazione del rilascio aromatico per la formulazione di aromi incapsulati**  
Sergio Valentiniotti – FIRMENICH SA, Ginevra (CH)
- 12,30 **Discussione**  
*Pausa Pranzo*
- 14,30 **Encapsulation Technologies and Flavour Controlled Release Systems in Foods Applications (\*)**  
Jean Michel Hannetel – V.MANE FILS, Le Bar sur Loup (F)
- 14,50 **L'analisi dei descrittori sensoriali per meglio corrispondere alle esigenze del consumatore nella creazione degli aromi**  
Patrizia Piccinali – GIVAUDAN, Dubendorf (CH)
- 15,10 **Applicazione di tecniche headspace allo studio della frazione aromatica di alimenti e matrici naturali**  
Paolo Cabella – SAN GIORGIO FLAVORS, Torino
- 15,30 **Basilico ligure: caratteri aromatici di tipicità**  
Donato Creti – ENRICO GIOTTI SpA, Badia a 7° (FI)
- 15,50 **Permeabilità agli aromi di materiali plastici**  
Patrizia Fava – UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO EMILIA
- 16,10 **Discussione e chiusura del convegno**

(\*) relazione in inglese



## Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Convegno:

**Aromi: avanzamenti tecnologici**

Milano, 13 ottobre 2003

.....  
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. 112261/71 Banca Intesa  
Agenzia 20 - Milano  
(CAB 9498-ABI 3069)



assegno bancario non trasferibile intestato  
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:



€ 150,00+ per i soci AITA



€ 212,00+ per i non soci



€ 26,00+ studenti non soci