



Modalità di partecipazione

- Il Corso si terrà a Verona presso la sede dell'Associazione Industriali in Piazza Cittadella, 12.

Come arrivarci:

In auto: uscita Verona Sud

Dalla Stazione: autobus 11 - 12 - 13

fermata P.zza Bra (contigua a P.zza Cittadella)

- La quota di partecipazione è di € 200,00 per i Soci AITA e di € 280,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2005.
- 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 31 GENNAIO 2005 alla Segreteria Organizzativa.
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:
AITA Triveneto - Signora Elisabetta Galli
c/o Associazione Industriali
P.zza Cittadella, 12
37122 Verona
Tel. 045.8030322
e-mail: aitatri@iol.it



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Sezione Triveneto

4° convegno di aggiornamento



Tecnologia dei prodotti da forno

Verona, 15 febbraio 2005

**Associazione Industriali
della Provincia di Verona**

Piazza Cittadella, 12 - Verona



Presentazione

Nel rispetto di una tradizione ormai consolidata, anche quest'anno la Sezione Triveneto propone una giornata di approfondimento sulla "Tecnologia dei Prodotti da Forno".

Gli argomenti trattati sono riconducibili a tre filoni:

- 1) Quello della ricerca applicata, per il quale qualificati esponenti del mondo accademico illustreranno i risultati dei loro studi.
- 2) Quello dell'ingredientistica, che vedrà i tecnici di alcune ditte esporre le caratteristiche dei più recenti prodotti che propongono all'industria.
- 3) Quello dell'impiantistica, per il quale verranno trattati aspetti e applicazioni particolari di alcuni macchinari largamente utilizzati nel settore.



Programma

- 9,00 Registrazione dei partecipanti
- 9,30 Principali parametri delle farine in funzione delle loro destinazioni d'uso
S. Zanirato - Grandi Molini Italiani - Mestre
- 10,10 Stato dell'arte sulla presenza di Acrilamide nel pane e nei prodotti da forno
M. Dalla Rosa - Università degli Studi di Bologna
- 10,40 *Coffee break*
- 11,00 Proprietà fisiche nella valutazione della qualità del pane in conservazione
A. Angioloni - Università degli Studi di Bologna
- 11,40 Novità enzimatiche nei prodotti da forno
H. Moonen, G. Ben - Kerry Bio Science - Milano
- 12,20 Le caratteristiche delle lecitine per i prodotti da forno
P. Secher - Solae Co. - Cologno Monzese (Mi)
- 13,00 *Pausa pranzo*
- 14,30 Formulazione di ripieni e coperture per prodotti da forno
Monica Anese - Università degli Studi di Udine
- 15,10 Spettroscopia IR: un approccio innovativo nei processi produttivi
A. Pagani, M. Riva - Distam, Università degli Studi di Milano
- 15,40 I crackers e l'innovazione tecnologica
F. Frisone - C.S.T. - Genova
- 16,10 Gestione automatica delle linee di laminazione
A. Bertini - Doge S.r.l. - Schio
- 16,40 Aspetti fondamentali per l'igiene dei nastri di processo e trasporto
A. Parmesani - Habasit - Vittorio Veneto
- 17,10 Discussione e chiusura del convegno



Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al 4 convegno di aggiornamento

Tecnologia dei prodotti da forno

Verona, 15 febbraio 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
Agenzia 20, - Viale Romagna 2 - Milano
(CAB 09498-ABI 03069 - CIN: A)



assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:



Euro 200,00- (soci)



Euro 280,00- (non soci)