



Modalità di partecipazione

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

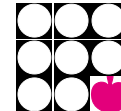
Come arrivarci:

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 2006.
- 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 3 MARZO 2006 alla Segreteria Organizzativa.
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:
AITA Triveneto - Sig.ra Elisabetta Galli
c/o Associazione Industriali
P.zza Cittadella, 12
37122 Verona
Tel. 045.8030322
e-mail: aitatri@iol.it



AITA

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Sezione Triveneto

Corso di formazione



Tecnologia dei prodotti da forno: i carboidrati

Verona, 9 marzo 2006

**Associazione Industriali
della Provincia di Verona**

Piazza Cittadella, 12 - Verona



Presentazione

La moda "low-carb" non ha toccato se non marginalmente l'Europa, ma certamente ha posto alla attenzione di tutti i tecnologi l'importanza dei carboidrati.

Una maggiore attenzione agli aspetti nutrizionali degli alimenti obbliga il tecnologo a studiare a fondo la parte preponderante dei prodotti da forno, rappresentata appunto dai carboidrati. Questo Corso ha l'obiettivo di fornire una base di conoscenza tecnologica e nutrizionale



Programma

- 9,00 **Registrazione dei partecipanti**
- 9,30 **Zuccheri e polioli nei prodotti da forno**
Dott. M. Riccardi - CARGILL - Castelmassa (RO)
- 10,00 **Fructani da frumento e da altri cereali**
Prof.ssa A. Pagani - Università degli Studi di Milano
- 10,40 **Coffee break**
- 11,00 **Aggiornamenti sulla legislazione**
Dott. L. Ragolini - AIDI - Roma
- 11,40 **Prodotti presenti sul mercato ad indice glicemico controllato**
Prof. F. Antoniazzi - Università degli Studi di Parma
- 12,20 **Nutritional benefits of inulin**
Dott.ssa C. Malnero - Consucra (MI)
- 13,00 **Pausa pranzo**
- 14,30 **CMC/HPMC: example and synergic interaction**
Dott.ssa T. Wuestenberg - Wolff Cellulosics - Milano
- 15,10 **Utilizzi dell'amido resistente**
Dott. G. Grana - National Starch Food Innovations srl - Mezzago (MI)
- 15,40 **Polidestrosio e lattitolo**
Dott. M. Marini - SICOS srl - Arcore (MI)
- 16,10 **Sucralosio**
Dott. L. Quagliani - Tate & Lyle - Milano
- 16,40 **Discussione e chiusura del corso**



Scheda di adesione (spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso di formazione

Tecnologia dei prodotti da forno: i carboidrati

Verona, 9 marzo 2006

.....
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 20 - 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)