

La **SISSG** (Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse) nel 2024 tornerà a dedicare il proprio congresso ad alcune tematiche affrontate in passato (Torino, 2013), allargando il perimetro delle relazioni dedicate alla **scienza dei lipidi** anche ad aspetti non prettamente di stampo alimentare umano, ma di rilevanza economica non indifferente, quali la **cosmesi**, l'**alimentazione animale**, mentre per gli aspetti legati alla salute si parlerà di **lipidi e nutraceutica** e di **novel foods**, anche come **nuovi ingredienti**, inquadrati nell'ottica della **riduzione degli scarti**.



Labotics
ROBOTICS FOR LAB



DESIGN: GIUDANSKY.COM



www.sissg.it ✉ sissg@sissg.it

Visita www.sissg.it
per tutte le informazioni
come raggiungere il convegno, documenti
e altri approfondimenti

SCANSIONA IL QR CODE:



WORKSHOP

LIPIDI
INGREDIENTI
VERSATILI
ED ESSENZIALI
CARATTERISTICHE E NUOVI IMPIEGHI

CON IL PATROCINIO DI



ORDINE BIOLOGI
LAZIO E ABRUZZO



P R O G R A M M A

11-13 Dicembre 2024 **PARMA** Starhotels Du Parc

📅 11 dicembre 2024

🕒 14:00 🖋️ Registrazione dei partecipanti

🕒 14:30 Apertura del congresso

LIPIDI E COSMESI

🕒 15:00 🧑🏫 Stefano Manfredini UNIFE

RELAZIONE PLENARIA Valorizzazione degli oli vegetali tropicali attraverso l'up-cycling per applicazioni cosmetiche: le sfide nella ricerca, produzione e applicazione

🕒 15:40 🧑🏫 Luana Perioli UNIPG

Formulazione e caratterizzazione di emulgel con estratti di semi di lino per il trattamento di pelli sensibili

🕒 16:00 🧑🏫 Anna Imbriano UNIPG

Caratterizzazione fisico-chimica di prodotti per la cura personale a base di olio di semi di *Opuntia ficus-indica* (L) e argilla.

🕒 16:20 ☕ Pausa caffè

🕒 16:50 🧑🏫 Silvia Tagliabue INNOVHUB

I lipidi ad uso cosmetico: caratterizzazione analitica e autenticità

🕒 17:10 🧑🏫 Ivonne Tonani Tomasoni RED OF VIEW

Lipidi e il loro ruolo nella formulazione cosmetica

🕒 17:30 Dibattito e chiusura sessione

📅 12 dicembre 2024

LIPIDI COME INGREDIENTI

🕒 09:00 🧑🏫 Sonia Calligaris UNIUD

RELAZIONE PLENARIA Strutturazione di oli vegetali in ingredienti innovativi per la sostituzione dei grassi negli alimenti

🕒 09:40 🧑🏫 Augusta Caligiani UNIPR

Lipidi da insetti: composizione, sfide e opportunità per il settore alimentare

🕒 10:00 🧑🏫 Veronica Lolli UNIPR

Caratterizzazione e valorizzazione di sottoprodotti della frutta come fonti non convenzionali di nuovi oli alimentari

🕒 10:20 ☕ Pausa caffè

🕒 10:50 🧑🏫 Vladimiro Cardenia UNITO

Estratto di infiorescenze di canapa industriale: effetti sulla ossidazione lipidica e sulla formazione di acrilammide in patate fritte

🕒 11:10 🧑🏫 Raffaele Calaminici SOREMARTEC/FERRERO

Ottimizzazione e validazione di un metodo in HPLC-HRMS con l'utilizzo di un sistema HPLC semi-preparativo per la determinazione dei prodotti di ossidazione dei fitosteroli durante la raffinazione e stoccaggio di oli vegetali.

🕒 11:30 🧑🏫 Ernesto Carrega UNICATT

Uso dei grassi ed oli vegetali in specifiche lavorazioni dolciarie

🕒 11:50 🧑🏫 Alessandra Bendini UNIBO

Metodi strumentali di analisi dello spazio di testa di oli vergini di oliva e qualità sensoriale

🕒 12:10 Dibattito e chiusura sessione

🕒 12:50 🍴 Pranzo

SESSIONE LIPIDI E NUTRACEUTICA

🕒 14:30 🧑🏫 Andrea Germini EFSA

RELAZIONE PLENARIA Nuovi alimenti nella UE: aspetti normativi e sicurezza

🕒 15:10 🧑🏫 Carla Ferreri CNR BO

Lipidi e nutraceutica di precisione: l'importanza della membrana cellulare

🕒 15:30 🧑🏫 Severina Pacifico UNINA

Canapa alimentare: nuovi obiettivi in nutraceutica

🕒 15:50 **PREMIAZIONE** Medaglia "Prof.Stefano Fachini" al prof. Francesco Visioli

🕒 16:00 🧑🏫 Francesco Visioli UNIPD

RELAZIONE PLENARIA Le membrane dei globuli di grasso del latte ed i loro impieghi in nutraceutica

🕒 16:40 Dibattito e chiusura sessione

🕒 17:20 Assemblea SISSG

🕒 20:30 Cena Congressuale

📅 13 dicembre 2024

LIPIDI E ALIMENTAZIONE ANIMALE

🕒 09:30 🧑🏫 Giovanni Savoini UNIMI

RELAZIONE PLENARIA Metabolismo dei lipidi nel suino: ruolo funzionale degli acidi grassi

🕒 10:10 🧑🏫 Laura Gasco UNITO

Il grasso di insetti nella alimentazione degli animali da reddito

🕒 10:30 🧑🏫 Liviana Prola UNITO

Principali ruoli dei grassi nel pet food estruso

🕒 10:50 ☕ Pausa caffè

🕒 11:20 🧑🏫 Manuela Parini SILO

Monogliceridi di acidi grassi e terpeni, molecole "smart" contro virus e batteri antibiotico-resistenti

🕒 11:40 🧑🏫 Francesca Tulli UNIUD

I prodotti ittici quale fonte naturale di LC-PUFA nella sfida tra sostenibilità e benefici per la salute umana

🕒 12:00 🧑🏫 Sonia Esposto UNIPG

Innovazione nel processo di estrazione dell'olio vergine di oliva per una filiera olivicola a scarto zero: impiego dei sottoprodotti nell'alimentazione zootecnica

🕒 12:20 Dibattito e chiusura sessione

🕒 13:00 🍴 Pranzo

Comitato organizzatore: Paolo Federico Bondioli, Igor Calderari, Elena Carabelli, Lanfranco Conte, Alissa Mattei.

Comitato Scientifico: Paolo Federico Bondioli, Igor Calderari, Anna Maria Cane, Elena Carabelli, Valentina Cardone, Gianpaolo Carelli, Lanfranco Conte, Dora De Santis, Tullio Forcella, Lorenzo Lunetti, Gianfranco Maltese, Alissa Mattei, Giovanni Morchio, Maurizio Servili, Paola Tampieri, Tullia Gallina Toschi

Segreteria Organizzativa: Paolo Federico Bondioli, Elena Carabelli, Chiara Olivì, Alissa Mattei