

in collaborazione con



Facoltà di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Padova

Dipartimento



Scienze Animali

Università degli Studi di Padova



Provincia di Vicenza



Coldiretti
Federazione Provinciale
Coldiretti di Vicenza



Segreteria Organizzativa

Fondazione Studi Universitari di Vicenza
Stradella San Nicola, 3
36100 Vicenza
Tel. 0444 998894
fax 0444 998899
amministrazione@univi.it



Fondazione Studi
Universitari di Vicenza



Dip. di Sanità Pubblica Patologia
Comparata ed Igiene Veterinaria
Università degli Studi di Padova

CONFERENZA

La produzione casearia delle Prealpi vicentine, aspetti dietetico-nutrizionali e funzionali

Martedì
6 novembre 2007
ore 9.30

Albergo Milano
Via Brig. Liguria, 15
ASIAGO

Convegno realizzato nell'ambito del
Progetto di ricerca sostenuto dalla
FONDAZIONE Cariverona

La produzione casearia delle Prealpi vicentine, aspetti dietetico-nutrizionali e funzionali

Progetto di Ricerca

Valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari dell'ambiente montano vicentino attraverso programmi di salvaguardia della biodiversità. Sviluppo di un indicatore di tutela ambientale

Martedì

6 novembre 2007

Ore 9.30

Albergo Milano
Via Brig. Liguria, 15
ASIAGO

Prefazione

Il convegno "La produzione casearia delle Prealpi vicentine, aspetti dietetico-nutrizionali e funzionali", è organizzato dalla Fondazione Studi Universitari di Vicenza e dal Dipartimento di Sanità Pubblica, Patologia comparata e Igiene Veterinaria dell'Università degli Studi di Padova a conclusione del progetto di ricerca "Valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari dell'ambiente montano vicentino attraverso programmi di salvaguardia della biodiversità", realizzato grazie al sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Verona Vicenza Belluno e Ancona. Il convegno intende approfondire la valenza dietetico-nutrizionale e il ruolo di marcatori di autenticità di alcuni composti di natura lipidica e proteica presenti nei formaggi prodotti in montagna. I risultati sperimentali conseguiti con il progetto di ricerca saranno spunto per ipotesi sull'utilizzo dei marcatori nutrizionali a difesa dell'autenticità del prodotto, nonché ai fini della sua valorizzazione commerciale.

- ore 9.30 Saluti delle Autorità
- ore 10.00 **La malga quale presidio di biodiversità**
Dr.ssa A. Lombardi
Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari - Veneto Agricoltura
Dr. S. Segato
Dip. di Scienze Animali - Università degli Studi di Padova
- ore 10.40 **Valore dietetico-nutrizionale dei formaggi d'alpeggio**
Prof. E. Novelli
Dip. di Sanità Pubblica, Patologia Comparata e Igiene Veterinaria - Università degli Studi di Padova
Dr. G. Ronzani
Specialista in Dietetica - Presidente dell'Associazione di Dietetica Sez. Veneto (ADI) - Responsabile U.O.S. Dietetica ULSS n. 5
- ore 11.20 **Interazione fra durata della stagionatura e qualità del formaggio**
Dr.ssa S. Balzan
Dip. di Sanità Pubblica, Patologia Comparata e Igiene Veterinaria Università degli Studi di Padova
- ore 11.45 **Le produzioni casearie di montagna: oligopeptidi di origine proteolitica come marcatori molecolari della tipicità**
Prof. G. Galaverna
Dip. di Chimica Organica e Industriale - Università degli Studi di Parma
- ore 12.10 **Attività antimicrobica di frazioni peptidiche estratte dal formaggio**
Prof. P. Degraeve e Dr.ssa N. Oulahal
Laboratoire de Recherche en Génie Industriel Alimentaire Université de Lyon
- ore 12.50 Interventi, discussione e conclusione
- ore 13.15 Aperitivo

Moderatore

Prof. Igino Andrighetto

Direttore Generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie