



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

**MASTER UNIVERSITARIO DI II LIVELLO IN  
ANALISI CHIMICHE E CHIMICO-TOSSICOLOGICHE FORENSI  
CICLO DI SEMINARI**

# CONTROLLO DEGLI ALIMENTI TRA PRESENTE E FUTURO

**GIOVEDÌ 5 LUGLIO 2018 | ore 14-18**

AULA MAGNA - PALAZZO VESPIGNANI | VIA GARIBALDI, 24 - IMOLA (BO)

## PROGRAMMA

- ORE 14.00 Saluto delle Autorità e del *Prof. Stefano Girotti*, Direttore del Master
- ORE 14.15 Apertura lavori. Introduce e coordina: *Prof. Dora Melucci*, Università di Bologna  
**Il futuro della plastica nel food packaging**  
*Prof. Giorgio Bonaga*, Università di Bologna
- Oltre alle recenti frontiere del così detto “packaging funzionale” (packaging attivo e packaging intelligente), oggi il settore alimentare dispone di bioplastiche (bio-based plastics o plastiche da fonti rinnovabili, in alternativa alle petroleum-based plastics) e di nanoplastiche (spessore di 1-100 nm). Vengono discussi gli effetti delle nuove frontiere del food packaging sulla qualità degli alimenti confezionati e sulla riduzione dell’impatto ambientale.
- ORE 16.00 Break
- ORE 16.15 **Autenticità alimentare e le analisi degli alimenti**  
*Dott. Fernando Gottardi*, Laboratorio controllo Qualità, COOP ITALIA, Bologna
- Non sono scomparse le frodi alimentari, i sequestri di merce non conformi da parte dei NAS, numerosi scandali veri o mediatici hanno allarmato i consumatori. È chiaro che questi non sono episodi, esiste un’economia sommersa basata sulla frode! Occorre dunque rinforzare il presidio su alcune direttrici importanti, per individuare nuove metodiche innovative al fine di identificare le frodi in filiere importanti come: vino, olio, spezie, miele e caffè.
- ORE 17.15 **Autenticità alimentare e le analisi degli alimenti**  
*Dott. Alessandro Zappi*, Laboratorio controllo Qualità, COOP ITALIA, Bologna
- Verranno descritti vari lavori di ricerca condotti in collaborazione tra COOP-Italia e il Dipartimento di Chimica “Giacomo Ciamician” dell’Università di Bologna, condotti nell’ambito di tesi di laurea e di dottorato. Si parlerà di origine geografia, origine botanica, adulterazione di olio extra-vergine di oliva, miele, zafferano, vino.
- ORE 17.40 Discussione e chiusura dei lavori

**Per i Chimici saranno riconosciuti 4 CFP previa iscrizione tramite la piattaforma <http://formazione.chimici.it>**

### SEGRETERIA SCIENTIFICA

**Prof. Dora Melucci**  
Department of Chemistry  
Ciamician - University of  
Bologna  
Via Selmi 2, Bologna (ITALY)  
Office +39 051 2099530 |  
Laboratory +39 051 2099586  
Mobile +39 340 7268273  
[www.unibo.it/docenti/dora.melucci](http://www.unibo.it/docenti/dora.melucci) | [www.pls.unibo.it](http://www.pls.unibo.it)

### SEGRETERIA ORDINE CHIMICI

**Stefania Staniscia**  
Via dell'Elettricista 2/3, Bologna  
+39 051 6036711  
[segreteria@chimicibologna.it](mailto:segreteria@chimicibologna.it)

### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

**Eleonora Filice**  
FONDAZIONE ALMA MATER  
AREA ALTA FORMAZIONE  
051 2091982  
[e.filice@fondazionealmamater.it](mailto:e.filice@fondazionealmamater.it)



CON IL PATROCINIO DI

