IZSAM G.CAPORALE
TERAMO

Seminario

La Risonanza Magnetica Nucleare nel Settore Alimentare

Teramo, 11 - 12 Luglio 2013

Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria "F. Gramenzi"

Introduzione

Nel settore alimentare, la Spettroscopia di Risonanza Magnetica Nucleare (NMR) è una tecnica che consente di ottenere informazioni sul profilo metabolico di campioni esaminati sia in soluzione che allo stato solido.

La diffusione di alcune applicazioni della spettroscopia NMR nella definizione della garanzia di tracciabilità, origine, qualità e conservabilità dei prodotti alimentari, rende questa tecnica analitica di notevole interesse scientifico. Nel corso dell'evento saranno presentate alcune applicazioni pratiche della spettroscopia NMR maggiormente utilizzate nel settore degli alimenti.

Obiettivi

L'evento si prefigge di fornire informazioni e aggiornamenti sulla Spettroscopia di Risonanza Magnetica Nucleare applicata al settore alimentare e su attività di ricerca svolte a livello nazionale su tematiche legate alla tracciabilità, origine, qualità e conservabilità dei prodotti alimentari.

Contenuti

11 Luglio 2013

Ora	Argomento	Relatore
13.30	Registrazione partecipanti	Segreteria organizzativa
14.00	Indirizzo di benvenuto	Giacomo Migliorati, Direttore Sanitario, *IZSAM*
14.05	Presentazione e introduzione al seminario	Giampiero Scortichini, *IZSAM*
14.15	Spettroscopia NMR: introduzione alla tecnica e alla strumentazione	Anna Minoja, *Bruker*
14.45	Panoramica sulle tecniche NMR applicate al settore alimentare	Claudia Napoli, *Bruker*
15.15	Analisi degli alimenti tramite la risonanza magnetica ad alta risoluzione	Anatoly Sobolev, *CNR Roma*
16.00	Coffee Break	-
16.30	GIDRM: un gruppo di appassionati di NMR	Stefano Mammi, *GIDRM*
16.45	Retelab: la rete dei laboratori delle Camere di Commercio Italiane	Pasquale Scapicchio, *LACHIMER*
17.00	Risultati del I° confronto interlaboratorio nazionale di spettroscopia 1H NMR organizzato da Retelab: verso la promozione di metodi ufficiali?	Vito Gallo, *Politecnico di Bari* Pasquale Scapicchio, *LACHIMER*
17.15	Discussione	Tutti i docenti coinvolti
17.45	Chiusura giornata formativa	-

12 Luglio 2013

Ora	Argomento	Relatore
09.00	Identificazione di miscele alimentari mediante NMR	Raffaele Lamanna, *ENEA Trisaia*
09.30	Tecniche NMR per lo studio dell'interazione pacchetto-alimento	Raffaele Lamanna, *ENEA Trisaia*
10.00	Discriminazione delle uve da tavola in base alle pratiche agronomiche di produzione: un approccio combinato spettroscopia NMR – spettrometria HRMS	Vito Gallo, *Politecnico di Bari*
10.30	Coffee Break	-
11.00	Rintracciabilità di alimenti mediante NMR: formaggi e miele	Stefano Mammi, *Università di Padova*
11.30	Caratterizzazione dell'origine geografica della mozzarella di bufala mediante Risonanza Magnetica Nucleare	Salvatore Milone, *IZSAM*
12.00	Discussione e conclusioni	Tutti i docenti coinvolti
12.30	Questionario di gradimento e esame ECM	Commissione ECM
13.00	Chiusura attività formativa	-

Metodologie educative

Il seminario utilizza le principali metodologie impiegate per la formazione degli adulti che hanno lo scopo di rinforzare l'apprendimento e di fornire supporti adeguati ai diversi contesti lavorativi dei partecipanti.

Relazioni e discussioni si alterneranno durante l'erogazione dell'evento con lo scopo di fornire un aggiornamento tecnico-scientifico nel settore della tecnica analitica della Risonanza Magnetica Nucleare applicata al settore degli alimenti.

Beneficiari e accreditamento ECM

L'incontro è rivolto a esperti e operatori appartenenti a Istituti Zooprofilattici Sperimentali, Università ed Enti Sanitari e di Ricerca, interessati a conoscere gli aspetti applicativi della tecnica NMR nel settore alimentare.

All'evento, accreditato ECM, sono stati attribuiti **7** crediti formativi. Le figure professionali accreditate sono quelle del veterinario, farmacista, chimico, biologo, tecnico sanitario di laboratorio biomedico.

E' prevista, pertanto, una prova finale di valutazione dell'apprendimento, costituita da un questionario a risposte multiple sulle principali nozioni del corso.

Le prove finali saranno valutate con un punteggio da 1 a 4:

1. non sufficiente
2. sufficiente
3. adeguato
4. di successo

Il raggiungimento della sufficienza è condizione essenziale per il riconoscimento dei crediti formativi.

Sedi di svolgimento e date

Il seminario si svolgerà nelle giornate del **11 e 12 Luglio 2013**, nella Sala Convegni del Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria "F. Gramenzi" dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo.

Relatori

Vito Gallo, *Politecnico di Bari*
Raffaele Lamanna, *ENEA Trisaia*
Stefano Mammi, *Università di Padova-GIDRM*
Salvatore Milone, *Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale", Teramo*
Anna Minoja, *Bruker Italia*
Claudia Napoli, *Bruker Italia*
Pasquale Scapicchio, *LACHIMER*
Anatoly Sobolev, *CNR Area Ricerca Roma , Istituto di Metodologie Chimiche*

Responsabile scientifico
Giampiero Scortichini,
Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale", Teramo

Contatti

Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria "Francesco Gramenzi" (CIFIV):
Via G. Caporale, 64100 Teramo
Tel.: 0861 332670
Email: formazione@izs.it