



AIPnD

2° CONVEGNO

**Diagnostica nel
settore
Agroalimentare
*Indagini, non
Distruttive,
Normative, Esigenze***

Parma, 16/17 Maggio 2024

*Università degli Studi di Parma Dipartimento di
Scienza degli Alimenti e del Farmaco
Centro Congressi - Parma*

Gold Sponsor



IMAGING THE FUTURE SINCE 1947



smarTndt
INNOVATIVE SOLUTION PROVIDER

Silver Sponsor

HAMAMATSU
PHOTON IS OUR BUSINESS

Gadget Sponsor



DATA E SEDE

Giovedì 16 e Venerdì 17 Maggio 2024
Centro Congressi - Plesso Aule delle Scienze
Parco Area delle Scienze, 43124 Parma
Q888+6W Parma, Province of Parma

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

AIPnD - Associazione Italiana Prove non Distruttive
Via Corfù, 48 – 25124 Brescia – eventi@aipnd.it www.aipnd.it

PRESENTAZIONE

L'evoluzione del settore agroalimentare, in particolare dal dopoguerra in poi, ha necessitato di grosse evoluzioni: produzioni intensive per rispondere all'incremento della popolazione mondiale, controllo della qualità dei prodotti, rispetto di normative italiane e estere, marchi di produzione a difesa delle specificità territoriali. Grazie ai passi in avanti della scienza e alle nuove conoscenze emergenti, l'intero comparto ha provveduto ad adeguare metodologie già in uso in altri settori produttivi e a mettere a punto e ottimizzare nuove metodiche applicabili al settore agroalimentare. Lo scopo primario rimane il diffondere le conoscenze relative alle nuove metodiche con particolare riferimento alle tecniche non distruttive, alla certificazione del personale e dell'intera filiera; quindi sistemi di analisi, blockchain, intelligenza artificiale. Particolare attenzione sarà rivolta alle sofisticazioni e alle frodi. Il Convegno vedrà la partecipazione di numerosi Enti, Università, produttori di sistemi diagnostici, produttori agroalimentari. Saranno presenti alcuni Distretti il cui compito è di realizzare forme di cooperazione tra gli attori della filiera agroalimentare biologica, con l'obiettivo di valorizzare le risorse locali, salvaguardare l'ambiente, creare occupazione e sviluppo. La diagnostica può essere un elemento chiave per i biodistretti rafforzandone l'identità e la competitività dei prodotti biologici, garantendone la qualità, la sicurezza, la tracciabilità e la differenziazione. È prevista anche un'area espositiva per dimostrazioni di strumentazioni e/o contatti



COORDINATORI DELL'EVENTO

Claudio Cappabianca Consigliere AIPnD
Massimiliano Rinaldi Università di Parma
Federica Turrini DIFAR- Università degli Studi di Genova

COMITATO ORGANIZZATIVO

Ezio Tuberosa IREN - Presidente AIPnD
Aldo Canova Politecnico di Torino - Vice Presidente AIPnD
Michael Reggiani Segretario Generale AIPnD e Direttore Generale CICPND
Massimiliano Rinaldi Università di Parma
Claudio Cappabianca Consigliere AIPnD

COMITATO SCIENTIFICO

Antonello Tamburrino Università di Cassino, Presidente del Consiglio Scientifico AIPnD e dell' ECNDT2026)
Maria Caboni DISTAL - Università di Bologna
Davide Barbanti SAF - Università di Parma
Gabriele Beccaro DISAFA - Università di Torino
Luigi De Nardo CMIC - Politecnico di Milano
Federica Turrini DIFAR- Università degli Studi di Genova
Massimiliano Rinaldi Università di Parma
Dario Donno DISAFA - Università di Torino
Claudia Zoani ENEA – Divisione Biotecnologie e Agroindustria e Coordinatrice progetto METROFOOD

CON IL PATROCINIO DI



UNC
CONSUMATORI.IT



Università
di **Genova**



UNIVERSITÀ
DI **PARMA**



PROGRAMMA TECNICO

Giovedì 16 Maggio 2024

- 09.00 Apertura della Segreteria
- 10.00 Apertura dei lavori e saluti inaugurali
a cura di AIPnD e Autorità
- 10.30 **La ricerca su metodiche di controllo innovative:
benefici per i cittadini**
A. Macrì (Unione Nazionale Consumatori)
- 10.50 **Smart packaging & Open innovation: i sensori
SAFER fra università e filiera alimentare**
*L.R. Magnaghi^{1,2}, V. Guareschi², P. Quadrelli^{1,2}, R. Biesuz^{1,2}
(¹Università degli Studi di Pavia, Dip. di Chimica, ²SAFER
Smart Labels Srl)*
- 11.10 **Metodi strumentali non distruttivi per la
valutazione della freschezza del pesce**
S. Tappi (Università di Bologna)
- 11.30 **Occhio elettronico e nasi cromatografici per il
controllo qualità e l'autenticità di alimenti di
origine animale**
*E. Valli (Dip. di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari e
Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale
sull'Agroalimentare, Alma Mater Studiorum - Università di
Bologna)*
- 11.50 **Definizione di un modello multivariato per la
tracciabilità varietale dei frutti di Castanea spp.
mediante fingerprinting fitochimico**
*D. Donno^{1,2}, *, E. Prezzi¹, M.G. Mellano^{1,2}, G.L. Beccaro^{1,2},
G. Gamba^{1,2} (¹Dip. di Scienze Agrarie, Forestali e
Alimentari - Università degli Studi di Torino, ²Centro
Regionale di Castanicoltura del Piemonte)*
- 12.10 Discussione
- 12.30 *lunch e visita spazi espositivi*



PROGRAMMA TECNICO

Giovedì 16 Maggio 2024

- 14.00 **Caratterizzazione di prodotti agro-alimentari sottoposti a processi di irraggiamento con radiazioni ionizzanti**
R. Carcione¹, A. Cemmi¹, I. Di Sarcina¹, J. Scifo¹, A. Verna¹, E. Bennici², S. Massa², V. Mastrobuono^{2,3}, R. Pagliarello^{2,3} (¹ENEA, Divisione Tecnologie, Impianti e Materiali per la Fissione Nucleare, C. R. Casaccia, ²ENEA, Divisione Biotecnologie e Agroindustria, C. R. Casaccia, ³Dip. di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE), Università della Tuscia)
- 14.20 **Una nuova infrastruttura di ricerca per la diagnostica avanzata e non invasiva nel settore agroalimentare**
M. Careri (Dip. di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale, Università di Parma)
- 14.40 **La Termografia nell'infrarosso per il controllo dei processi dell'industria alimentare**
S. Rainieri, M. Malavasi (Dip. di Ingegneria e Architettura - Università di Parma)
- 15.00 **GC IMS : tecnica analitica rapida per la misura della sostanze volatili. APPLICAZIONI in campo agroalimentare del FLAVOUR SPEC.**
C. Rossini (LabService Analytica Srl)
- 15.20 Discussione e Chiusura dei lavori
- 15.30 *coffee break e visita spazi espositivi*
- | | |
|-------|--|
| 16.00 | Accreditamento per Assemblea |
| 16.30 | Assemblea Ordinaria Annuale dei Soci AIPnD |



PROGRAMMA TECNICO

Venerdì 17 Maggio 2024

08.30 Apertura della Segreteria

09.00 **Qualità e sicurezza nel settore alimentare: i vantaggi dell'ispezione SWIR e raggi X nei processi produttivi**

S. Ziliani (Hamamatsu Photonics Italia Srl)

09.20 **Vantaggi dell'illuminazione a LED (White, IR e SWIR) nelle selezionatrici ottiche per i processi produttivi agroalimentari**

M. Berti (C-Led Srl)

09.40 **Utilizzo delle sorgenti di luce di sincrotrone nel campo della diagnostica non distruttiva di campioni agroalimentari**

F. Zanini (Elettra – Sincrotrone)

10.00 **Tecniche non distruttive per la valorizzazione dei flussi collaterali della filiera ittica: il progetto Horizon 2020 'EcoFISHent'**

F. Turrini, F. Grasso, V. Orlandi, C. Malegori, M. Casale, R. Boggia (Dip. di Farmacia, Università di Genova)

10.20 *coffee break e visita spazi espositivi*

11.20 **Biodistretto verso il futuro**

M. Mattiuzzo, C. Caramadre (Biodistretto Etrusco Romano)

11.40 **La micro tomografia a raggi X come strumento a supporto dello sviluppo scientifico e tecnologico del comparto vitivinicolo**

S. Codato, D. Bisi, R. Girelli (LabormetDue Srl)

12.00 **Building of NIR calibration curves for different vegetable oil analyses using flux**

C. Ravagli¹, C. di Cori², M.F. Caboni^{1,3} (¹Dep. of Agricultural and Food Sciences, University of Bologna, ²Bunge Italia SpA, ³Interdepartmental Centre of Industrial Agri-Food Research – CIRI Agroalimentare, University of Bologna)



PROGRAMMA TECNICO

Venerdì 17 Maggio 2024

- 12.20 **Il controllo a raggi X nell'ambito caseario**
D. Baratto, A. Riva (Gilardoni SpA)
- 12.40 **Requisiti igienico costruttivi: i CND per produttori e utilizzatori di macchine alimentari**
P. Alfano, M. Casaril (Omeco)
- 13.00 *lunch e visita spazi espositivi*
- 14.30 **Recenti sviluppi della tecnologia LIBS per l'analisi chimica in-situ**
L. Lorenzi (Smart NDT Srl)
- 14.50 **Il controllo di contenitori per uso alimentare con Liquidi Penetranti: caratteristiche del controllo e casi aziendali**
M. Cevenini (NDT Italiana Srl)
- 15.10 **I vantaggi nell'uso del Naso Elettronico nell'analisi qualitativa alimentare**
F.M. Bucarelli (FOSAN ETS)
- 15.30 **Diagnostica non distruttiva applicata alla qualità delle nocciole**
M. Greco, F. Leccese (PhD in Scienze della Materia, Nanotecnologie e Sistemi Complessi, Università degli Studi di Roma Tre), A. Lai, L. Bacchetta, E. Giovenale, A. Doria, A. Tati (ENEA, Frascati – Casaccia)
- 15.50 **NIRS 4 food integrity, processing, and sustainable production Running title: NIR4Food**
S. Grassi (Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences – DeFENS, Università degli Studi di Milano)
- 16.10 *Discussione e Chiusura lavori*
- 16.20 *Visita ai Laboratori presso Tecnopolo Università di Parma – 1° Turno**
- 16.50 *Visita ai Laboratori presso Tecnopolo Università di Parma – 2° Turno**



ISCRIZIONI

La quota di iscrizione al Convegno ammonta ad **€ 250,00 esente IVA per i Soci AIPnD e ad € 350,00 esente IVA per i non Soci**. La quota per i non Soci comprende l'iscrizione ad AIPnD in qualità di Socio Individuale per l'anno 2024. Alle Società/Aziende che iscriveranno più di tre Partecipanti verrà riconosciuto uno sconto del 10% a partire dalla terza iscrizione inclusa. La quota comprende: partecipazione alle sessioni scientifiche, materiale congressuale ed eventuale materiale didattico, attestato di partecipazione, coffee break e lunch. Le Schede di Iscrizione, complete di attestazione del pagamento effettuato e copia del documento di identità in corso di validità, dovranno essere inviate ad AIPnD (eventi@aipnd.it): regolare fattura verrà rilasciata a pagamento avvenuto.

*VISITE AI LABORATORI

Per aderire alla Visita ai Laboratori è necessario indicare la preferenza nella scheda di iscrizione.

L'accesso ai Laboratori sarà limitato a n.10-12 partecipanti per turno

MODALITÀ DI PAGAMENTO

- **BONIFICO BANCARIO:** C/C 039000398572 intestato ad AIPnD ETS
BCC Brescia SCRL - Filiale di Brescia due
Codice IBAN: IT 41 W 08692 11210 039000398572
Codice BIC: CCRTIT2TH00
Causale: "AGROALIMENTARE 2024 + cognome/nome"
(NB: il bonifico va effettuato contestualmente all'iscrizione)
- **CARTA DI CREDITO:** è possibile pagare con carta di credito/prepagata inviando specifica richiesta alla Segreteria AIPnD ETS (eventi@aipnd.it)

CANCELLAZIONI

Le richieste di cancellazione pervenute per iscritto via e-mail ad AIPnD entro Lunedì 29 Aprile 2024 daranno diritto ad un rimborso del 50% della quota versata. Nessun rimborso verrà effettuato per cancellazioni pervenute dopo tale data. L'iscritto che non può partecipare può farsi sostituire previa obbligatoria comunicazione scritta ad AIPnD.

RESPONSABILITÀ

AIPnD e Università degli Studi di Parma non accettano responsabilità ed oneri relativi ad eventuali infortuni o conseguenze dannose in cui possano incorrere i partecipanti nel corso della manifestazione.



SCHEDA DI ISCRIZIONE

da inviare a: eventi@aipnd.it

COGNOME: _____

NOME: _____

CODICE FISCALE: _____

DITTA di APPARTENENZA: _____

INDIRIZZO: _____

CAP, CITTA, PROVINCIA: _____

CELL.: _____

E-MAIL: _____

DATI FATTURAZIONE

RAGIONE SOCIALE: _____

INDIRIZZO SEDE LEGALE: _____

CAP, CITTA, PROVINCIA: _____

P.IVA – C.F.: _____

PEC – MAIL: _____

CODICE SDI: _____

Desidero effettuare la seguente iscrizione

(si prega di indicare con una “x” la propria scelta):

Socio AIPnD

NON Socio AIPnD*

*(*La quota Non Socio comprende la quota associativa da Socio Individuale per tutto l'anno 2024)*

Desidero effettuare la visita ai laboratori:

1° TURNO: Venerdì 17 Maggio 2024, ore 16.00

2° TURNO: Venerdì 17 Maggio 2024, ore 16.30

INFORMATIVA PRIVACY – Regolamento UE 2016/679 (GDPR)

Con la sottoscrizione della presente scheda di iscrizione si dichiara di aver preso visione e di aver accettato l'informativa privacy presente sul sito www.aipnd.it. La scheda firmata conferisce quindi ad AIPnD e a CICPND l'autorizzazione al trattamento dei dati personali in essa contenuti (ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (si segnala che durante l'evento in questione verranno scattate fotografie che AIPnD si riserva di poter pubblicare per usi editoriali e divulgativi).

Il sottoscritto si impegna a rispettare integralmente quanto riportato nel REGOLAMENTO.

Data _____ Firma _____

