



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE FSE 2014-2020



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE DEL VENETO

Consiglio Nazionale delle Ricerche



Istituto di Neuroscienze

La ricerca di base a supporto dell'azienda: realizzazione di un functional food e di nuovi nutraceutici per il benessere del consumatore

Martedì 16 aprile 2019



Sede del Convegno: Centrale del Latte di Vicenza

Via Alessandro Faedo, 60 – VICENZA, Uscita Autostrada Vicenza Est

si terrà un incontro con i seguenti interventi

14:30- 14:45 Maria Pia Rigobello	<i>Ricerca e Aziende: un dialogo possibile. Progetti FSE passato, presente e futuro</i>
14:45-15:00 Federica Tonolo	<i>Dal latte di raccolta al latte fermentato come fonte di peptidi bioattivi (FSE 2016-17). Una storia iniziata e tutt'ora in atto</i>
15:00-15:15 Laura Moretto	<i>Analisi comparativa di estrazione di peptidi bioattivi dal latte fermentato e dalla bevanda fermentata a base di soia e simulazione del loro assorbimento in un modello cellulare</i>
15:15-15:30 Emiliano Feller	<i>Centrale del Latte di Vicenza come partner del progetto</i>
15:30-15:45 Coffee break	
15:45-16:00 Mario Zoratti	<i>La scienza della nutraceutica: la ricerca delle basi molecolari degli effetti sistemici</i>
16:00-16:15 Andrea Salmaso	<i>La biochimica cellulare al servizio della forma fisica: sviluppo di nuovi nutraceutici</i>
16:15-16:30 Umberto Rodella	<i>+ WATT come partner del progetto</i>
16:30-16:45 Paolo Ruzza	<i>Requisiti chimici e biochimici dei peptidi bioattivi per un'efficacia nutraceutica</i>
16:45-17:00 Sofia Parrasia	<i>Palmitoiletanolamide: un esempio di sinergia tra Azienda e Ricerca</i>
17:00-17:30	<i>La parola alle Aziende</i>
Conclusione	

Al termine le Convegno viene rilasciato un Attestato di Partecipazione

Partecipazione libera. È gradita una conferma a 0444.239811 (CLV) oppure email: laura.moretto@unipd.it



POR FSE 2014-2020
REGIONE DEL VENETO



NUTRITION SPORT, WELLNESS & YOU