

IL CREA PER CERREALIA 2023 XIII EDIZIONE

*Valorizzazione dei sottoprodotti
della filiera brassicola*

Martedì 10 ottobre 2023 | ore 14.30 - 17.30

Università Campus Bio-Medico di Roma, via Álvaro del Portillo 21, Roma |
Aula Magna Trapezio



CON IL PATROCINIO DI



FESTIVAL PREMIATO CON LA MEDAGLIA DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

TUTTE LE INFORMAZIONI SUL FESTIVAL CERREALIA 2023:

WWW.CERREALIALUDI.ORG



Il raggiungimento di una crescita sostenibile per il settore agroalimentare si persegue anche grazie all'uso efficiente delle risorse ed alla capacità di recuperare e valorizzare i sottoprodotti derivanti dai processi produttivi, in un'ottica di economia circolare, al fine di contribuire alla riduzione degli scarti/sprechi, alla conservazione delle risorse naturali, alla produzione di alimenti ad alto valore aggiunto, al recupero di composti da riutilizzare in alimenti e prodotti farmaceutici o cosmetici e alla promozione dello sviluppo tecnologico. La filiera brassicola si presta a questo scopo, fornendo diverse tipologie di materie prime ad alto valore nutrizionale e salustistico.

In questo seminario verranno evidenziate le proprietà compositive di diversi sottoprodotti della maltazione e della produzione della birra (radichette di malto d'orzo, trebbie, lievito esausto, luppolo esausto), fornendo esempi pratici per il loro impiego nell'alimentazione umana derivanti da numerose attività di ricerca di differenti istituzioni di ricerca, ivi incluso lo sviluppo di un prodotto innovativo ideato dagli studenti del Campus Bio-Medico di Roma nell'ambito del premio Ecotrophelia.

PROGRAMMA

14:30 APERTURA E INDIRIZZI DI SALUTO

MODERA:

Carlo Hausmann, Agro Camera

15:00 *Caratteristiche chimico-nutrizionali delle radichette di malto d'orzo*

Elisa De Arcangelis, Università Campus Bio-Medico di Roma

15:20 *Metodi green per l'estrazione di molecole bioattive da prodotti di scarto della filiera brassicola*

Chiara Fanali, Università Campus Bio-Medico di Roma

15:40 *Recupero e valorizzazione delle trebbie di birra per la produzione di pasta funzionale*

Laura Gazza, CREA Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

16:00 *Trebbie di birra nei prodotti da forno: cosa dicono i consumatori?*

Tiziana Amoriello, CREA Alimenti e Nutrizione

16:20 *Recupero e valorizzazione del luppolo esausto da dry-hopping*

Ombretta Marconi, Centro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra

16:40 *Strategie per la valorizzazione del lievito di birra esausto*

Gianfranco Pannella, Università Campus Bio-Medico di Roma

17:00 *Spoontin: prodotto innovativo premiato al concorso Ecotrophelia*

Ilaria Paoletti, Università Campus Bio-Medico di Roma

INTERVENTI E DISCUSSIONE

Segreteria organizzativa:

Sara Milano, Università Campus Bio-Medico di Roma (eventi@unicampus.it)

Alexia Giovannetti, CREA Alimenti e Nutrizione (alexia.giovannetti@crea.gov.it)

