



Tecnoalimenti S.C.p.A., in collaborazione con **Barilla** e **ICC** (*International Association for Cereal Science and Technology*), nell'ambito del progetto europeo **IP-HEALTHGRAIN**, organizza il *workshop* italiano sulla tematica:

“LE NUOVE FRONTIERE DEGLI SFARINATI INTEGRALI PER UNA SANA ALIMENTAZIONE QUOTIDIANA”

24 MAGGIO 2010 (ore 9.30-13.00)

presso **SIAB 9TH INTERNATIONAL TECHNO-BAKE EXHIBITION**, rassegna internazionale dedicata a tecnologie, materie prime e semilavorati per la produzione di pane, pasticceria, pizza e pasta fresca (<http://www.siabweb.com/>)

VIALE DEL LAVORO 8, 37135 VERONA
Area forum A, Pad. 4 (blocco 5B)

Il consumo di cereali in Italia è diffuso in tutte le fasce di età, oltre ad essere estremamente rilevante in termini di volume. Normalmente solo la parte più interna del chicco è utilizzata come materia prima per prodotti da forno, pasta, cereali da colazione ed altri alimenti a base cerealicola. Questo modello di consumo andrebbe tuttavia valutato alla luce di recenti evidenze epidemiologiche, che hanno rafforzato il ruolo protettivo dei cibi “integrali” nei confronti di molte malattie.

I **cereali integrali** sono da tutti riconosciuti come una importante **fonte di nutrienti e molecole bioattive**, sebbene i meccanismi d'azione nel metabolismo umano non siano ancora del tutto chiariti. La fibra è stata considerata a lungo la principale componente protettiva del chicco, sebbene si stia incrementando l'evidenza che esistono anche altri composti, quali oligosaccaridi e sostanze fitochimiche, che insieme alla fibra sono concentrati negli strati esterni del chicco. Questo significa che, usando prodotti “raffinati”, la gran parte dei composti bioattivi non vengono usati per l'alimentazione umana e che le proprietà nutrizionali non sono sufficientemente sfruttate.

Tuttavia, l'utilizzo dei cereali integrali presenta anche importanti problematiche legate alla **sicurezza d'uso**. Oltre alle molecole bioattive potenzialmente protettive, nella parte più esterna della cariosside sono infatti frequentemente presenti sostanze tossiche quali residui di fitofarmaci, micotossine e metalli pesanti oltre che fattori antinutrizionali come i fitati. Pertanto la valorizzazione del ruolo nutrizionale dei cereali integrali, come fattore di benessere e prevenzione, richiede di conciliare due fattori ad oggi divergenti che portano alla necessità da un lato di allontanare, dall'altro di utilizzare la frazione esterna del seme.

Tratteremo di questi aspetti principalmente con relatori coinvolti nel **progetto europeo IP-HEALTHGRAIN** nonché con qualificati esponenti del mondo accademico e dell'impresa molto attivi nel campo della ricerca nazionale ed internazionale in questo settore, che sapranno dare delle risposte concrete. Il *workshop* tratterà inizialmente gli aspetti nutrizionali dei cereali integrali, per poi affrontare gli aspetti tecnologici e di sicurezza d'uso.

La partecipazione al *workshop* è **gratuita**. Per partecipare, si prega di completare e rinviare il documento di **pre-registrazione** (qui di seguito allegato) via e-mail all'indirizzo m.faraldi@tecnoalimenti.com o via fax al numero 02/67077405 **entro il 7 Maggio 2010**.

Per ulteriori informazioni, è possibile contattare la segreteria organizzativa:

Tecnoalimenti S.C.p.A. - Dr.ssa Marianna Faraldi

e-mail: m.faraldi@tecnoalimenti.com Tel. +39 02 67077370 Fax. +39 02 67077405





Programma

Workshop: **“LE NUOVE FRONTIERE DEGLI SFARINATI INTEGRALI PER UNA SANA ALIMENTAZIONE QUOTIDIANA”**

24 MAGGIO 2010 (9.30-13.00)

**VIALE DEL LAVORO 8 – VERONA
Area forum A, Pad. 4 (blocco 5B)**

- 09.15** Registrazione dei Partecipanti
Introduzione al workshop
Dr.ssa Marianna Faraldi, Tecnoalimenti S.C.p.A.
- 09.30** Miglioramento del frumento per prodotti da forno ad alto valore nutrizionale: risultati e prospettive del progetto Healthgrain
Dr. Domenico Lafiandra, Università della Tuscia
- 10.00** Effetti dei cereali integrali sulla salute umana: evidenze epidemiologiche e degli studi clinici
Dr.ssa G. Rosalba Giacco, CNR-ISA
- 10:30** Componenti bioattivi dei cereali integrali: risultati da studi in vivo degli effetti sulla salute
Dr.ssa Marina Carcea, INRAN
- 11.00 – 11.30 Coffee Break
- 11.30** Nuove tecnologie di produzione di sfarinati di frumento ricchi in fibra per i prodotti da forno mediterranei
Dr. Giovanni Tribuzio, Barilla
- 12:00** Micotossine e sicurezza d'uso dei cereali integrali
Dr. Michelangelo Pascale, CNR-ISPA
- 12.30-12.45** Discussione
- 12.45** Conclusioni
Barilla e Tecnoalimenti
- 13.00** Chiusura



Modulo di Pre-registrazione¹

Desidero iscrivermi al *workshop*

"LE NUOVE FRONTIERE DEGLI SFARINATI INTEGRALI PER UNA SANA ALIMENTAZIONE QUOTIDIANA"

SIAB, 24 Maggio 2010

.....
Cognome e Nome*

.....
Ente/Ditta*

.....
Settore di attività

.....
Ruolo aziendale

.....
Indirizzo

.....
CAP

.....
Città

.....
Tel.

.....
Fax

.....
e-mail*

* (Dati obbligatori)

Informativa ai sensi dell'art.13, d.lgs 196/2003: i Suoi dati saranno trattati, con modalità anche informatiche e senza particolari criteri di elaborazione, da Tecnoalimenti S.C.p.A. Via Gustavo Fara 39, 20124 Milano (MI), titolare del trattamento, per dar corso alla Sua richiesta di partecipazione al *workshop* e svolgere le attività a ciò connesse. Il conferimento dei dati contrassegnati da asterisco sono obbligatori per il suddetto fine, il mancato rilascio dei restanti è facoltativo e non pregiudica il Suo diritto a dare corso alla Sua richiesta. Inoltre, previo consenso, i dati potranno essere trattati per fini di informazioni sulle attività svolte dal titolare. Lei può esercitare in qualsiasi momento i diritti di cui all'art. 7, d.lgs 196/2003 fra cui modificare, aggiornare o cancellare i Suoi dati rivolgendosi al titolare al succitato indirizzo.

Do il consenso

Firma

La partecipazione al *workshop* è gratuita.

¹ Termine ultimo per la pre-registrazione: **7 Maggio 2010**

