

Challenge Test 2.0

Monitoraggio e prevenzione dei contaminanti microbici nelle filiere agro-alimentari con metodi basati sul DNA

Università degli Studi di Verona

Strada le Grazie, 15 - Verona

Venerdì
12 Aprile 2019



UNIVERSITÀ di VERONA
Dipartimento di BIOTECNOLOGIE

Per iscrizioni scrivere a:
formazione@otav.org
entro il 9 aprile

9.00 | Apertura dei lavori

- ✓ Direttore del Dipartimento di Biotecnologie UNIVR
- ✓ Presidente OTAV
- ✓ Delegato all'Innovazione Federalimentare Giovani

9.15 | Il challenge Test 2.0 – Fabio Fracchetti, Microbion

Isolamento, identificazione ed impiego di ceppi con tratti caratteristici che ne aumentano la resistenza e la capacità di sviluppo in condizioni tipiche di produzione. Identificazione a livello di specie e tipizzazione con metodi basati sul DNA per tracciare il/i ceppo/i utilizzati all'interno dei challenge test.

9.45 | Microbiologia Predittiva – Fausto Gardini, UniBO

La microbiologia predittiva per lo sviluppo di modelli per la crescita, la sopravvivenza e l'inattivazione dei microrganismi negli alimenti, con l'obiettivo di valutare il rischio microbiologico e supportare l'ottimizzazione dei processi produttivi.

10.45 | Colture protettive microbiologiche – Giulia Tabanelli, UNIBO

Utilizzo di ceppi, in particolare produttori di batteriocine, come antagonisti di specie contaminanti nella filiera alimentare. Stato dell'arte e prospettive applicative.

11.15 | Case studies

- ✓ **Prevenzione del rischio microbiologico nel settore Lattiero Casario**
Antonio Fierro, Centrale del Latte di Brescia
Miglioramento continuo della qualità attraverso sistemi di monitoraggio dei contaminati in linea e caratterizzazione di ceppi difficili.
- ✓ **Gestione di Listeria monocytogenes nella filiera della carne**
Damiano Comin, ASL - Pezzuto Alessandra, IZSve
Possibili strategie di gestione di Listeria monocytogenes nella filiera della carne.
- ✓ **Aspetti microbiologici e igienico sanitari nella pasta fresca**
Stefano Zardetto, Gruppo Voltan
Le problematiche microbiologiche associate alla pasta fresca durante la produzione e la shelf-life del prodotto.

13.00 | Conclusioni – Antonio Del Casale, Microbion