

Giornata divulgativa conclusiva



dalle ore 9,30 presso
Podere Pereto,
loc. Podere Pereto,
Rapolano Terme, Siena

A seguire buffet

Per conferma di
partecipazione all'evento:
348 0661955

Mercoledì
29 Agosto
2018

www.peterbabybio.it

PeterBabyBio è un progetto integrato di filiera, supportato dalle attività della sottomisura 16.2 Bio baby food, finanziato dalla Regione Toscana e coordinato scientificamente dall'Università di Pisa, che ha come scopo la messa a punto di omogeneizzati di carne, verdura e frutta ottenuti da materie prime provenienti da allevamenti/coltivazioni **biologiche**, a **Km zero**.

Programma

dalle ore 9,30 - moderatore: Alice Pollicardo

Gli omogeneizzati di **carne** Peter Baby Bio:
caratterizzazione della materia prima e del prodotto finito

Marcello Mele, Francesca Ciucci, Leonor Corrales Retana, Eleonora Bulleri

Gli omogeneizzati di **frutta e verdura** Peter Baby Bio:
caratterizzazione della materia prima e del prodotto finito

Antonella Castagna, Martina Barilari, Alessia Mannucci, Annamaria Ranieri

Gli omogeneizzati Peter Baby Bio: problematiche legate alla **trasformazione** e individuazione dei punti critici del processo

Maria Rodriguez Estrada - Università di Bologna

Caratterizzazione chimica delle componenti nutrizionali e nutraceutiche
di **farine da grani antichi e da legumi**

*Alessio Pardini, Gabriella Tamasi, Claudia Bonechi, Agnese Magnani,
Matteo Danzi e Claudio Rossi*

Caratterizzazione aromatica delle preparazioni Peter Baby Bio - effetto dei trattamenti tecnologici finalizzati alla miglior scelta del prodotto

Elena Ambrosin, Elisa Masi - UNIFI

Proiezione del **video** Peter Baby Bio, realizzato dall'Ass Articoltura

A seguire: buffet curato dall'associazione Mondo Mangione

