La **SISSG** (Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse) nel 2024 tornerà a dedicare il proprio congresso ad alcune tematiche affrontate in passato (Torino, 2013), allargando il perimetro delle relazioni dedicate alla **scienza dei lipidi** anche ad aspetti non prettamente di stampo alimentare umano, ma di rilevanza economica non indifferente, quali la **cosmesi**, l'**alimentazione animale**, mentre per gli aspetti legati alla salute si parlerà di **lipidi e nutraceutica** e di **novel foods**, anche come **nuovi ingredienti**, inquadrati nell'ottica della **riduzione degli scarti**.

SPONSOR

EULIP

ASSITOL Associazione Italiana dell'Industria Olearia

FRATELLI MANTOVA SINCE 1905

SRA INSTRUMENTS ANALYTICAL SOLUTIONS

OLEIFICIO ZUCCHI 1810

IS analytica

OLITALIA

DESIGN: GIUDANSKY.COM

SISSG
SOCIETÀ ITALIANA PER LO STUDIO DELLE SOSTANZE GRASSE

www.sissg.it sissg@sissg.it

Visita www.sissg.it
per tutte le informazioni
come raggiungere il convegno, documenti e altri approfondimenti

SCANSIONA IL QR CODE:

CON IL PATROCINIO DI

ORDINE DEI BIOLOGI del Veneto, del Friuli Venezia Giulia e del Trentino Alto Adige

OBLA ORDINE BIOLOGI LAZIO E ABRUZZO

ASSITOL Associazione Italiana dell'Industria Olearia

PROGRAMMA

5° WORKSHOP SISSG

LIPIDI VERSATILI ED ESSENZIALI

INGREDIENTI CARATTERISTICHE E NUOVI IMPIEGHI

11-13 Dicembre **2024** **PARMA** Starhotels Du Parc

11 dicembre 2024

14:00 **Registrazione dei partecipanti**

14:30 **Apertura del congresso**

LIPIDI E COSMESI

15:00 *Stefano Manfredini* UNIFE
RELAZIONE PLENARIA Valorizzazione degli oli vegetali tropicali attraverso l'up-cycling per applicazioni cosmetiche: le sfide nella ricerca, produzione e applicazione

15:40 *Luana Perioli* UNIPG
Formulazione e caratterizzazione di emulgel con estratti di semi di lino per il trattamento di pelli sensibili

16:00 *Anna Imbriano* UNIPG
Caratterizzazione fisico-chimica di prodotti per la cura personale a base di olio di semi di *Opuntia ficus-indica* (L) e argilla.

16:20 **Pausa caffè**

16:50 *Silvia Tagliabue* INNOVHUB
I lipidi ad uso cosmetico: caratterizzazione analitica e autenticità

17:10 *Ivonne Tonani Tomasoni* RED OF VIEW
Lipidi e il loro ruolo nella formulazione cosmetica

17:30 **Dibattito e chiusura sessione**

12 dicembre 2024

LIPIDI COME INGREDIENTI

09:00 *Sonia Calligaris* UNIUD
RELAZIONE PLENARIA Strutturazione di oli vegetali in ingredienti innovativi per la sostituzione dei grassi negli alimenti

09:40 *Augusta Caligiani* UNIPR
Lipidi da insetti: composizione, sfide e opportunità per il settore alimentare

10:00 *Veronica Lolli* UNIPR
Caratterizzazione e valorizzazione di sottoprodotti della frutta come fonti non convenzionali di nuovi oli alimentari

10:20 **Pausa caffè**

10:50 *Vladimiro Cardenia* UNITO
Estratto di infiorescenze di canapa industriale: effetti sulla ossidazione lipidica e sulla formazione di acrilammide in patate fritte

11:10 *Raffaele Calaminici* SOREMARTEC/FERRERO
Ottimizzazione e validazione di un metodo in HPLC-HRMS con l'utilizzo di un sistema HPLC semi-preparativo per la determinazione dei prodotti di ossidazione dei fitosteroli durante la raffinazione e stoccaggio di oli vegetali.

11:30 *Ernesto Carrega* UNICATT
Uso dei grassi ed oli vegetali in specifiche lavorazioni dolciarie

11:50 *Alessandra Bendini* UNIBO
Metodi strumentali di analisi dello spazio di testa di oli vergini di oliva e qualità sensoriale

12:10 **Dibattito e chiusura sessione**

12:50 **Pranzo**

SESSIONE LIPIDI E NUTRACEUTICA

14:30 *Andrea Germini* EFSA
RELAZIONE PLENARIA Nuovi alimenti nella UE: aspetti normativi e sicurezza

15:10 *Andrea Poli* NFI
Polinsaturi omega-6 e salute nell'uomo: recenti sviluppi

15:30 *Severina Pacifico* UNINA
Canapa alimentare: nuovi obiettivi in nutraceutica

15:50
PREMIAZIONE Medaglia "Prof.Stefano Fachini" al prof. Francesco Visioli

16:00 *Francesco Visioli* UNIPD
RELAZIONE PLENARIA Le membrane dei globuli di grasso del latte ed i loro impieghi in nutraceutica

16:40 **Dibattito e chiusura sessione**

17:20 **Assemblea SISSG**

20:30 **Cena Congressuale**

13 dicembre 2024

LIPIDI E ALIMENTAZIONE ANIMALE

09:30 *Giovanni Savoini* UNIMI
RELAZIONE PLENARIA Metabolismo dei lipidi nel suino: ruolo funzionale degli acidi grassi

10:10 *Laura Gasco* UNITO
Il grasso di insetti nella alimentazione degli animali da reddito

10:30 *Elena Pagani*
Principali ruoli dei grassi nel pet food estruso

10:50 **Pausa caffè**

11:20 *Manuela Parini* SILO
Monogliceridi di acidi grassi e terpeni, molecole "smart" contro virus e batteri antibiotico-resistenti

11:40 *Francesca Tulli* UNIUD
I prodotti ittici quale fonte naturale di LC-PUFA nella sfida tra sostenibilità e benefici per la salute umana

12:00 *Sonia Esposto* UNIPG
Innovazione nel processo di estrazione dell'olio vergine di oliva per una filiera olivicola a scarto zero: impiego dei sottoprodotti nell'alimentazione zootecnica

12:20 **Dibattito e chiusura sessione**

13:00 **Pranzo**

Comitato organizzatore: *Paolo Federico Bondioli, Igor Calderari, Elena Carabelli, Lanfranco Conte, Alissa Mattei.*

Comitato Scientifico: *Paolo Federico Bondioli, Igor Calderari, Anna Maria Cane, Valentina Cardone, Lanfranco Conte, Dora De Santis, Tullio Forcella, Lorenzo Lunetti, Gianfranco Maltese, Alissa Mattei, Giovanni Morchio, Maurizio Servili, Paola Tampieri, Tullia Gallina Toschi,*

Segreteria Organizzativa: *Paolo Federico Bondioli, Elena Carabelli, Chiara Olivi, Alissa Mattei*