



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

**CONVEGNO** (in presenza)

## Innovazione di ingredienti e soluzioni per lo sviluppo di prodotti "CLEAN LABEL"

**7 NOVEMBRE 2024**

**MILANO, c/o NOVOTEL Linate**

in collaborazione con:



Il convegno si terrà presso il Novotel in via Mecenate 121 a Milano, uscita Mecenate tangenziale Est (parcheggio gratuito per i partecipanti)

**PROGRAMMA, orario 10,00 - 16,30**

**mattino ore 10,00 - 13,30**

**Piacciono, non piacciono e perché. La percezione dei cibi nuovi e sostenibili**  
Patrizia Catellani, Dip. di Psicologia, Università Cattolica del Sacro Cuore, Mi

**L'etichetta pulita dal punto di vista giuridico e interpretativo**  
Giorgia Andreis, Studio Avvocato Andreis e Associati

**Enzimi nel bakery: soluzioni innovative e nuove sfide per un'etichetta clean label**  
Federica Racinelli, R&D country manager, Puratos

**Matrix effect: sfidare la complessità per lo studio dell'efficacia e sicurezza dei prodotti vegetali**

Marco Biagi, Dip. Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università degli Studi di Parma

**L'estrusione: una tecnologia pulita per catturare il potenziale ancora inespresso del vegetale nel clean label**

Francesco Cremona, PBM and Savory Innovation and Development Manager, HIFOOD

Nella **pausa pranzo**: sarà attivo un servizio a buffet per i partecipanti: contattare la segreteria per maggiori info

**pomeriggio ore 14,30 - 16,30**

**Ingredienti clean label per il settore della gelateria e pasticceria**

Matteo Grisetti (Business Line Manager Human Nutrition) e Paolo Braga (Food Laboratory Manager), Eigenmann & Veronelli

**Coloring Food: soluzioni per l'industria alimentare**

Ivano Fiori, Managing Director, GNT

**Alimenti senza glutine: less is more?**

Alessandra Marti, Dip. Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Università degli Studi di Milano

**Riduzione di additivi negli alimenti: è sempre sicuro?**

Erica Tirioni, Dip. Medicina Veterinaria e Scienze Animali, Università degli Studi di Milano

### MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

per iscriverti all'evento segui le istruzioni:

1 - se sei già socio AITA puoi pagare direttamente  
<https://www.aita-nazionale.it/iscriviti/Formazione?ID=191>

2 - se **NON** sei ancora socio devi prima iscriverti ad AITA  
<https://www.aita-nazionale.it/soci/diventasocio>  
allegare la contabile della quota e poi con le credenziali puoi iscriverti al convegno.



**Segreteria Organizzativa**

tel. e whatsapp 0521.230507  
[aita@aita-nazionale.it](mailto:aita@aita-nazionale.it); [aitaer@tin.it](mailto:aitaer@tin.it)  
[www.aita-nazionale.it](http://www.aita-nazionale.it)

**5 crediti formativi** per i tecnologi alimentari iscritti all'albo

puoi pagare anche con bonifico bancario

Codice IBAN

IT76H0306909606100000119660

Inviare una mail ad

[aita-nazionale@aita-nazionale.it](mailto:aita-nazionale@aita-nazionale.it)

specificando l'avvenuta iscrizione

- Euro 100,00 soci AITA
- Euro 200,00 non soci (comprende

l'iscrizione ad AITA per il 2025)

