



AIPnD

## 2° CONVEGNO

# Diagnostica nel settore Agroalimentare *Indagini, non Distruttive, Normative, Esigenze*

Parma, 16/17 Maggio 2024

*Università degli Studi di Parma Dipartimento di  
Scienza degli Alimenti e del Farmaco  
Centro Congressi - Parma*

### Gold Sponsor



IMAGING THE FUTURE SINCE 1947



**smartIndt**  
INNOVATIVE SOLUTION PROVIDER

### Silver Sponsor

**HAMAMATSU**  
PHOTON IS OUR BUSINESS

### Gadget Sponsor



## **DATA E SEDE**

Giovedì 16 e Venerdì 17 Maggio 2024  
Centro Congressi - Plesso Aule delle Scienze  
Parco Area delle Scienze, 43124 Parma  
Q888+6W Parma, Province of Parma

## **SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**

AIPnD - Associazione Italiana Prove non Distruttive  
Via Corfù, 48 – 25124 Brescia – [eventi@aipnd.it](mailto:eventi@aipnd.it) [www.aipnd.it](http://www.aipnd.it)

## **PRESENTAZIONE**

L'evoluzione del settore agroalimentare, in particolare dal dopoguerra in poi, ha necessitato di grosse evoluzioni: produzioni intensive per rispondere all'incremento della popolazione mondiale, controllo della qualità dei prodotti, rispetto di normative italiane e estere, marchi di produzione a difesa delle specificità territoriali. Grazie ai passi in avanti della scienza e alle nuove conoscenze emergenti, l'intero comparto ha provveduto ad adeguare metodologie già in uso in altri settori produttivi e a mettere a punto e ottimizzare nuove metodiche applicabili al settore agroalimentare. Lo scopo primario rimane il diffondere le conoscenze relative alle nuove metodiche con particolare riferimento alle tecniche non distruttive, alla certificazione del personale e dell'intera filiera; quindi sistemi di analisi, blockchain, intelligenza artificiale. Particolare attenzione sarà rivolta alle sofisticazioni e alle frodi. Il Convegno vedrà la partecipazione di numerosi Enti, Università, produttori di sistemi diagnostici, produttori agroalimentari. Saranno presenti alcuni Distretti il cui compito è di realizzare forme di cooperazione tra gli attori della filiera agroalimentare biologica, con l'obiettivo di valorizzare le risorse locali, salvaguardare l'ambiente, creare occupazione e sviluppo. La diagnostica può essere un elemento chiave per i biodistretti rafforzandone l'identità e la competitività dei prodotti biologici, garantendone la qualità, la sicurezza, la tracciabilità e la differenziazione. È prevista anche un'area espositiva per dimostrazioni di strumentazioni e/o contatti



## COORDINATORI DELL'EVENTO

Claudio Cappabianca Consigliere AIPnD  
Massimiliano Rinaldi Università di Parma  
Federica Turrini DIFAR- Università degli Studi di Genova

## COMITATO ORGANIZZATIVO

Ezio Tuberosa IREN - Presidente AIPnD  
Aldo Canova Politecnico di Torino - Vice Presidente AIPnD  
Michael Reggiani Segretario Generale AIPnD e Direttore Generale CICPND  
Massimiliano Rinaldi Università di Parma  
Claudio Cappabianca Consigliere AIPnD

## COMITATO SCIENTIFICO

Antonello Tamburrino Università di Cassino, Presidente del Consiglio Scientifico AIPnD e dell' ECNDT2026)  
Maria Caboni DISTAL - Università di Bologna  
Davide Barbanti SAF - Università di Parma  
Gabriele Beccaro DISAFA - Università di Torino  
Luigi De Nardo CMIC - Politecnico di Milano  
Federica Turrini DIFAR- Università degli Studi di Genova  
Massimiliano Rinaldi Università di Parma  
Dario Donno DISAFA - Università di Torino  
Claudia Zoani ENEA – Divisione Biotecnologie e Agroindustria e Coordinatrice progetto METROFOOD

## CON IL PATROCINIO DI



UNC  
CONSUMATORI.IT



Università  
di **Genova**



UNIVERSITÀ  
DI **PARMA**





# PROGRAMMA TECNICO

**Giovedì 16 Maggio 2024**

- 09.00 Apertura della Segreteria
- 10.00 Apertura dei lavori e saluti inaugurali  
a cura di AIPnD e Autorità
- 10.30 **La ricerca su metodiche di controllo innovative:  
benefici per i cittadini**  
*A. Macrì (Unione Nazionale Consumatori)*
- 10.50 **Smart packaging & Open innovation: i sensori  
SAFER fra università e filiera alimentare**  
*L.R. Magnaghi<sup>1,2</sup>, V. Guareschi<sup>2</sup>, P. Quadrelli<sup>1,2</sup>, R. Biesuz<sup>1,2</sup>  
(<sup>1</sup>Università degli Studi di Pavia, Dip. di Chimica, <sup>2</sup>SAFER  
Smart Labels Srl)*
- 11.10 **Metodi strumentali non distruttivi per la  
valutazione della freschezza del pesce**  
*S. Tappi (Università di Bologna)*
- 11.30 **Occhio elettronico e nasi cromatografici per il  
controllo qualità e l'autenticità di alimenti di  
origine animale**  
*E. Valli (Università di Bologna)*
- 11.50 **Definizione di un modello multivariato per la  
tracciabilità varietale dei frutti di *Castanea spp.*  
mediante *fingerprinting* fitochimico**  
*D. Donno<sup>1,2</sup>, \*, E. Prezzi<sup>1</sup>, M.G. Mellano<sup>1,2</sup>, G.L. Beccaro<sup>1,2</sup>,  
G. Gamba<sup>1,2</sup> (<sup>1</sup>Dip. di Scienze Agrarie, Forestali e  
Alimentari - Università degli Studi di Torino, <sup>2</sup>Centro  
Regionale di Castanicoltura del Piemonte)*
- 12.10 Discussione
- 12.30 *lunch e visita spazi espositivi*



# PROGRAMMA TECNICO

**Giovedì 16 Maggio 2024**

- 14.00 **Caratterizzazione di prodotti agro-alimentari sottoposti a processi di irraggiamento con radiazioni ionizzanti**  
*R. Carcione<sup>1</sup>, A. Cemmi<sup>1</sup>, I. Di Sarcina<sup>1</sup>, J. Scifo<sup>1</sup>, A. Verna<sup>1</sup>, E. Bennici<sup>2</sup>, S. Massa<sup>2</sup>, V. Mastrobuono<sup>2,3</sup>, R. Pagliarello<sup>2,3</sup> (<sup>1</sup>ENEA, Divisione Tecnologie, Impianti e Materiali per la Fissione Nucleare, C. R. Casaccia, <sup>2</sup>ENEA, Divisione Biotecnologie e Agroindustria, C. R. Casaccia, <sup>3</sup>Dip. di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE), Università della Tuscia)*
- 14.20 **Una nuova infrastruttura di ricerca per la diagnostica avanzata e non invasiva nel settore agroalimentare**  
*M. Careri (Dip. di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale, Università di Parma)*
- 14.40 **La Termografia nell'infrarosso per il controllo dei processi dell'industria alimentare**  
*S. Rainieri, M. Malavasi (Dip. di Ingegneria e Architettura - Università di Parma)*
- 15.00 **GC IMS : tecnica analitica rapida per la misura della sostanze volatili. APPLICAZIONI in campo agroalimentare del FLAVOUR SPEC.**  
*C. Rossini (LabService Analytica Srl)*
- 15.20 Discussione e Chiusura dei lavori
- 15.30 *coffee break e visita spazi espositivi*
- |       |  |
|-------|--|
| 16.00 | Accreditamento per Assemblea               |
| 16.30 | Assemblea Ordinaria Annuale dei Soci AIPnD |



# PROGRAMMA TECNICO

**Venerdì 17 Maggio 2024**

- 08.30 Apertura della Segreteria
- 09.00 **Qualità e sicurezza nel settore alimentare: i vantaggi dell'ispezione SWIR e raggi X nei processi produttivi**  
*S. Ziliani (Hamamatsu Photonics Italia Srl)*
- 09.20 **Vantaggi dell'illuminazione a LED (White, IR e SWIR) nelle selezionatrici ottiche per i processi produttivi agroalimentari**  
*M. Berti (C-Led Srl)*
- 09.40 **Utilizzo delle sorgenti di luce di sincrotrone nel campo della diagnostica non distruttiva di campioni agroalimentari**  
*F. Zanini (Elettra – Sincrotrone)*
- 10.00 **Tecniche non distruttive per la valorizzazione dei flussi collaterali della filiera ittica: il progetto Horizon 2020 'EcoFISHent'**  
*F. Turrini, F. Grasso, V. Orlandi, C. Malegori, M. Casale, R. Boggia (Dip. di Farmacia, Università di Genova)*
- 10.20 *coffee break e visita spazi espositivi*
- 11.20 **Biodistretto verso il futuro**  
*M. Mattiuzzo, C. Caramadre (Biodistretto Etrusco Romano)*
- 11.40 **La micro tomografia a raggi X come strumento a supporto dello sviluppo scientifico e tecnologico del comparto vitivinicolo**  
*S. Codato, D. Bisi, R. Girelli (LabormetDue Srl)*
- 12.00 **Building of NIR calibration curves for different vegetable oil analyses using flux**  
*C. Ravagli<sup>1</sup>, C. di Cori<sup>2</sup>, M.F. Caboni<sup>1,3</sup> (<sup>1</sup>Dep. of Agricultural and Food Sciences, University of Bologna, <sup>2</sup>Bunge Italia SpA, <sup>3</sup>Interdepartmental Centre of Industrial Agri-Food Research – CIRI Agroalimentare, University of Bologna)*





# PROGRAMMA TECNICO

**Venerdì 17 Maggio 2024**

- 12.20 **Il controllo a raggi X nell'ambito caseario**  
*D. Baratto, A. Riva (Gilardoni SpA)*
- 12.40 **Requisiti igienico costruttivi: i CND per produttori e utilizzatori di macchine alimentari**  
*P. Alfano, M. Casaril (Omeco)*
- 13.00 *lunch e visita spazi espositivi*
- 14.30 **Recenti sviluppi della tecnologia LIBS per l'analisi chimica in-situ**  
*L. Lorenzi (Smart NDT Srl)*
- 14.50 **Il controllo di contenitori per uso alimentare con Liquidi Penetranti: caratteristiche del controllo e casi aziendali**  
*M. Cevenini (NDT Italiana Srl)*
- 15.10 **I vantaggi nell'uso del Naso Elettronico nell'analisi qualitativa alimentare**  
*F.M. Bucarelli (FOSAN ETS)*
- 15.30 **Diagnostica non distruttiva applicata alla qualità delle nocciole**  
*M. Greco, F. Leccese (PhD in Scienze della Materia, Nanotecnologie e Sistemi Complessi, Università degli Studi di Roma Tre), A. Lai, L. Bacchetta, E. Giovenale, A. Doria, A. Tati (ENEA, Frascati – Casaccia)*
- 15.50 **NIRS 4 food integrity, processing, and sustainable production Running title: NIR4Food**  
*S. Grassi (Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences – DeFENS, Università degli Studi di Milano)*
- 16.10 *Discussione e Chiusura lavori*
- 16.20 *Visita ai Laboratori presso Tecnopolo Università di Parma – 1° Turno\**
- 16.50 *Visita ai Laboratori presso Tecnopolo Università di Parma – 2° Turno\**



## ISCRIZIONI

La quota di iscrizione al Convegno ammonta ad **€ 250,00 esente IVA per i Soci AIPnD e ad € 350,00 esente IVA per i non Soci**. La quota per i non Soci comprende l'iscrizione ad AIPnD in qualità di Socio Individuale per l'anno 2024. Alle Società/Aziende che iscriveranno più di tre Partecipanti verrà riconosciuto uno sconto del 10% a partire dalla terza iscrizione inclusa. La quota comprende: partecipazione alle sessioni scientifiche, materiale congressuale ed eventuale materiale didattico, attestato di partecipazione, coffee break e lunch. Le Schede di Iscrizione, complete di attestazione del pagamento effettuato e copia del documento di identità in corso di validità, dovranno essere inviate ad AIPnD ([eventi@aipnd.it](mailto:eventi@aipnd.it)): regolare fattura verrà rilasciata a pagamento avvenuto.

## \*VISITE AI LABORATORI

**Per aderire alla Visita ai Laboratori è necessario indicare la preferenza nella scheda di iscrizione.**

**L'accesso ai Laboratori sarà limitato a n.10-12 partecipanti per turno**

## MODALITÀ DI PAGAMENTO

- **BONIFICO BANCARIO:** C/C 039000398572 intestato ad AIPnD ETS  
BCC Brescia SCRL - Filiale di Brescia due  
Codice IBAN: IT 41 W 08692 11210 039000398572  
Codice BIC: CCRTIT2TH00  
Causale: "AGROALIMENTARE 2024 + cognome/nome"  
(NB: il bonifico va effettuato contestualmente all'iscrizione)
- **CARTA DI CREDITO:** è possibile pagare con carta di credito/prepagata inviando specifica richiesta alla Segreteria AIPnD ETS ([eventi@aipnd.it](mailto:eventi@aipnd.it))

## CANCELLAZIONI

Le richieste di cancellazione pervenute per iscritto via e-mail ad AIPnD entro Lunedì 29 Aprile 2024 daranno diritto ad un rimborso del 50% della quota versata. Nessun rimborso verrà effettuato per cancellazioni pervenute dopo tale data. L'iscritto che non può partecipare può farsi sostituire previa obbligatoria comunicazione scritta ad AIPnD.

## RESPONSABILITÀ

AIPnD e Università degli Studi di Parma non accettano responsabilità ed oneri relativi ad eventuali infortuni o conseguenze dannose in cui possano incorrere i partecipanti nel corso della manifestazione.





# SCHEDA DI ISCRIZIONE

da inviare a: [eventi@aipnd.it](mailto:eventi@aipnd.it)



**COGNOME:** \_\_\_\_\_

**NOME:** \_\_\_\_\_

**CODICE FISCALE:** \_\_\_\_\_

**DITTA di APPARTENENZA:** \_\_\_\_\_

**INDIRIZZO:** \_\_\_\_\_

**CAP, CITTA, PROVINCIA:** \_\_\_\_\_

**CELL.:** \_\_\_\_\_

**E-MAIL:** \_\_\_\_\_

## DATI FATTURAZIONE

**RAGIONE SOCIALE:** \_\_\_\_\_

**INDIRIZZO SEDE LEGALE:** \_\_\_\_\_

**CAP, CITTA, PROVINCIA:** \_\_\_\_\_

**P.IVA – C.F.:** \_\_\_\_\_

**PEC – MAIL:** \_\_\_\_\_

**CODICE SDI:** \_\_\_\_\_

## **Desidero effettuare la seguente iscrizione**

(si prega di indicare con una “x” la propria scelta):

**Socio AIPnD**

**NON Socio AIPnD\***

*(\*La quota Non Socio comprende la quota associativa da Socio Individuale per tutto l'anno 2024)*

## **Desidero effettuare la visita ai laboratori:**

**1° TURNO:** Venerdì 17 Maggio 2024, ore 16.00

**2° TURNO:** Venerdì 17 Maggio 2024, ore 16.30

## **INFORMATIVA PRIVACY** – Regolamento UE 2016/679 (GDPR)

Con la sottoscrizione della presente scheda di iscrizione si dichiara di aver preso visione e di aver accettato l'informativa privacy presente sul sito [www.aipnd.it](http://www.aipnd.it). La scheda firmata conferisce quindi ad AIPnD e a CICPND l'autorizzazione al trattamento dei dati personali in essa contenuti (ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (si segnala che durante l'evento in questione verranno scattate fotografie che AIPnD si riserva di poter pubblicare per usi editoriali e divulgativi).

Il sottoscritto si impegna a rispettare integralmente quanto riportato nel REGOLAMENTO.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_