Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2690 del 21/09/2023

Dal 20 al 22 settembre la FEM ospita un simposio internazionale con un centinaio di ricercatori provenienti da tutto il mondo

Innovazione nel monitoraggio dei composti aromatici negli alimenti

Un centinaio di ricercatori provenienti da tutto il mondo, in particolare da Europa, Stati Uniti, Nuova Zelanda hanno preso parte al primo simposio internazionale sui metodi di analisi diretta dei composti aromatici negli alimenti organizzato in Trentino, a San Michele all'Adige, dalla Fondazione Edmund Mach e dalla Divisione di Spettrometria di Massa della Società Chimica Italiana.

La conferenza, che si chiude domani, rappresenta un'importante occasione di confronto per esperti provenienti da varie discipline scientifiche e tecnologiche.
Al centro della tre giorni, introdotta ieri dai saluti del dirigente del Centro Ricerca e Innovazione, prof. Mario Pezzotti, l'importanza cruciale dei composti organici volatili in diversi ambiti scientifici e tecnologici, con una particolare enfasi sulla loro rilevanza per la scienza e la tecnologia degli alimenti. Si è discusso degli approcci più innovativi per la misurazione dei composti organici volatili, che si sono dimostrati altamente efficienti e rapidi, e che integrano con successo gli approcci di analisi tradizionali. In questo scenario, la Fondazione Mach è stata individuata come la sede più opportuna per ospitare l'evento, dato il proprio ruolo determinante nello sviluppo di metodologie inedite e originali quali, ad esempio, la fenotipizzazione rapida di frutta e altri prodotti, il controllo di processo, l'analisi del respiro e, in particolare, i legami con le scienze sensoriali e la genomica.
La conferenza ha visto intervenire ospiti di rilievo internazionale quali Andrew Taylor dell'Università di Nottingham e Patrik Španl del J. Heyrovsky Institute of Physical Chemistry.
(sc)

(sc)