



22 novembre 2018

## Teramo

c/o Università degli Studi di Teramo

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie

Agroalimentari ed Ambientali

> Plesso Giurisprudenza, Aula Tesi

In collaborazione con



CAPITANK



Food Association



### Seminario “Formulazione”

Innovazioni nelle tecniche di incapsulamento e stabilizzazione di composti bioattivi

## Presentazione

L'**incapsulamento** rappresenta oggi uno strumento di notevole importanza in vari settori, compresi quello alimentare, farmaceutico, cosmetologico e nutraceutico.

Attraverso varie applicazioni tecnologiche è possibile sviluppare nuovi sistemi attraverso i quali, composti bioattivi, o altri componenti di interesse, rimangono intrappolati all'interno di un materiale di supporto o carrier che consente di ridurre la loro degradazione durante la conservazione o impiego, di modulare e controllarne il rilascio, aumentare lo stato di dispersione e infine, di migliorare la funzionalità tecnologica ed attività biologica in sistemi alimentari e non.

Numerose sono le tecniche di incapsulamento e loro combinazioni applicate per l'ottenimento di prodotti con proprietà fisiche e performances assai diverse.

Nel corso di questo seminario verranno trattati alcuni aspetti delle principali tecniche di incapsulamento, quali il prilling, i sistemi di incapsulamento per evaporazione come l'atomizzazione (**Spray Drying**) e la **liofilizzazione**.

È prevista anche una **parte dimostrativa** finale con presentazione delle strumentazioni oggetto delle presentazioni (Lyovapor™ L-200 - Mini Spray Dryer B-290 - Encapsulator B-390 - Rotavapor® R-300)

## A chi si rivolge il seminario

Il seminario è rivolto a tutti gli utilizzatori di strumenti e tecniche di **lavorazione, analisi e trasformazione** delle materie prime, ingredienti e composti bioattivi, imprese ed aziende, istituti e centri di ricerca nel campo delle scienze delle tecnologie e formulazioni alimentari, farmaceutiche, cosmetiche e ai produttori di integratori alimentari.

## Modalità di partecipazione

La partecipazione al seminario è libera e gratuita. Per registrarsi, è possibile inviare una email a **italia@buchi.com** oppure collegarsi al sito e compilare il modulo online:

**www.buchi.com/it-it/node/8590**

.....

## Location

**Università degli Studi di Teramo**  
**Facoltà di Bioscienze e Tecnologia**  
**Agroalimentari ed Ambientali**

via R. Balzarini, 1  
64100 Teramo (TE)

**Plesso Giurisprudenza, Aula Tesi**

## Seminario

Innovazioni nelle tecniche di incapsulamento e stabilizzazione di composti bioattivi

## Agenda

- 09:15 Registrazione dei partecipanti
- 09:30 **Introduzione e benvenuto**  
**Alessandro Pollace**  
*General Manager BUCHI Italia*
- 09:40 **Prilling ads novel tool to improve technological properties of extracts in food and pharma applications**  
**Prof. Pasquale Del Gaudio**  
*Università degli Studi di Salerno - Dip. Farmacia*
- 10:10 **Principi di incapsulamento di componenti bioattivi attraverso tecnologie di essiccamento: aspetti teorici**  
**Prof.ssa Paola Pittia**  
*Università degli Studi di Teramo*
- 10:40 **Prilling by vibration for bioactive compounds encapsulation: principle, technology and application perspectives**  
**Aureliè Demont**  
*Product Specialist Spray & Freeze Drying BUCHI*
- 11:10 Pausa caffè
- 11:30 **Liofilizzazione e Spray Drying: due tecniche di essiccazione a confronto**  
**Andrea Penno**  
*Sales Specialist Lyophilization, Spray Dryer & Encapsulation BUCHI Italia*
- 12:00 **BUCHI B-290: l'arte della polivalenza. L'esperienza del "Food Engineering Laboratory" dell'Università di Genova**  
**Prof.ssa Patrizia Perego**  
*Università degli Studi di Genova*
- 12:30 **Incapsulamento di estratti di Spirulina platensis in varboidrati e proprietà tecnologiche degli incapsulati**  
**Dr. Marco Faieta**  
*Università degli Studi di Teramo*
- 13:00 Pranzo
- 14:00 **Micrometric and Nanometric Particles Engineering by Spray Drying**  
**Prof. Paolo Blasi**  
*Università di Camerino - Scuola di Scienze del Farmaco*  
**Prof. Stefano Giovagnoli**  
*Università di Perugia*
- 14:30-16:00  
Dibattito ed esercitazione pratica con strumenti

NOTA: l'agenda degli interventi potrebbe subire delle variazioni.