

GIORNATA STUDIO: Valorizzazione della filiera del luppolo e dello zafferano: Strategie di processo per la produzione di prodotti alimentari di prima e seconda trasformazione

Università degli Studi di Teramo - Aula 4 - Polo Spaventa
Via R. Balzarini, n°1 - Teramo
18 Febbraio 2025

09:15 Registrazione dei partecipanti

09:30 Metodi e Tecnologie per la disidratazione e conservazione del luppolo e dello zafferano
LILIA NERI - Università degli studi di Teramo

**Ore 10:00: Luppolo e zafferano: produzione di estratti «food grade» con proprietà coloranti,
aromatizzanti e funzionali**
VERONICA SANTARELLI e SIMONA TATASCIORE - Università degli studi di Teramo

10:30 Coffee break

10:50 Luppolo e zafferano: Attività laboratoriali

13:30 Pranzo e Conclusione lavori

Per partecipare inviare una mail all'indirizzo: lneri@unite.it

Con il patrocinio di  Ordine Tecnologi Alimentari
REGIONE ABRUZZO

La partecipazione prevede il rilascio di 2 CF per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Albo

