

BIOWAFER: Valorizzazione degli scarti del settore agro-alimentare per nuovi prodotti non food e non feed

9:00	Saluti di benvenuto
9:20	Il progetto BIOWAFER e l'approccio di bioraffineria <i>Prof.ssa Lucrezia Lamastra - BioDNA, Università Cattolica del Sacro Cuore</i>
9:30	Le fasi dell'approccio di bioraffineria Analisi di Caratterizzazione e Sistema di gestione degli scarti <i>Dott. Davide Imperiale - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari</i> Ottimizzazione dei processi fermentativi <i>Prof. Nelson Marmioli – SITEIA.PARMA, Università degli Studi di Parma</i> Digestione con larve <i>Prof. Emanuele Mazzoni - BioDNA, Università Cattolica del Sacro Cuore</i> Estrazione chimica eco-compatibile <i>Dott. Diego Voccia - BioDNA, Università Cattolica del Sacro Cuore</i> Recupero energetico ed agronomico degli scarti <i>Prof. Nelson Marmioli – SITEIA.PARMA, Università degli Studi di Parma</i>
10:45	Wrap-up e conclusioni <i>Prof.ssa Lucrezia Lamastra - BioDNA, Università Cattolica del Sacro Cuore</i>

Evento valido per il riconoscimento di 0,25CFP da parte dell'Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali di Piacenza

MAGGIORI INFO:

Dott. Gabriele Sacchetti - OpenTEA srl
 gabriele.sacchetti@opentea.eu

REGISTRAZIONE:

<https://urly.it/3fjan>



PARTNER



IMPRESE ADERENTI



Coordinatore: Prof. Marco Trevisan • marco.trevisan@unicatt.it

Deputy: Dr. Lucrezia Lamastra • lucrezia.lamastra@unicatt.it

con il supporto di:  openTEA
Servizi per la comunicazione e disseminazione scientifica

www.biowaferr.org
 info@biowaferr.org

