



UN PROGETTO per l'INNOVAZIONE e la COMPETITIVITÀ in PUGLIA

..... biotecnologie
nel settore agroalimentare

TIPICTA' E QUALITA' DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E DERIVATI DELLA CARNE

- Dott. Angelo Visconti
CNR – ISPA - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Apertura lavori
- Dott.ssa Nunzia Cito
CNR – ISPA - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Un nuovo progetto per la Puglia: “AGRIBIT - Trasferimento di innovazioni biotecnologiche al sistema agroalimentare pugliese”
- Dott.ssa Maria Morea
CNR – ISPA - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Evoluzione dei prodotti lattiero-caseari tradizionali e piccole medie imprese
- Dott. Federico Baruzzi
CNR – ISPA - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Tipicità dei prodotti lattiero-caseari e microrganismi autoctoni
- Dott.ssa Maria De Angelis, Dott.ssa Raffaella Di Cagno
Università degli Studi di Bari – DPPMA - Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata
Innovazione e tipicità nei prodotti lattiero caseari
- Prof. Marco Gobbetti, Dott.ssa Maria De Angelis
Università degli Studi di Bari – DPPMA - Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata
Caratterizzazione dei prodotti carnei fermentati ed uso di starter microbici
- *Dibattito e conclusioni*
Dott. Pasquale Ribezzo
CNA PUGLIA - Confederazione Nazionale Artigianato e Pmi



con il patrocinio
del Comune di
Martina Franca

23 febbraio 2006 ore 16.30 – Martina Franca – Sala Arcadia Palazzo Ducale

www.agribit.net

Si prega di confermare la partecipazione via e-mail a: agribit@ispa.cnr.it o via fax al numero 0805929373

