

Il 6 novembre al Ce.U.B. su iniziativa del Centro Lerici

Studiosi, aziende e consumatori a confronto su rischi e benefici della cottura degli alimenti

E' superfluo sottolineare come la cottura degli alimenti costituisca un mezzo di primaria importanza, non solo per raggiungere determinati effetti di gusto ma anche per "sanificare" molti alimenti.

Nondimeno, la cottura viene spesso accusata di ridurre le proprietà nutrizionali degli alimenti stessi, se non di dare vita addirittura a componenti tossici dovuti alle elevate energie termiche in gioco. Negli ultimi tempi, in particolare, è cresciuto l'allarme nei confronti di sostanze potenzialmente tossiche e cancerogene come l'acrilammide.

Non a caso la comunità scientifica internazionale si è interrogata spesso sul rapporto tra rischi e benefici dell'uso del calore nelle tecnologie alimentari, tanto che l'Unione Europea ha promosso e finanziato un progetto di ricerca denominato HEATOX e un secondo progetto di coordinamento tra ricercatori che hanno permesso di definire meglio i contorni della presenza dell'acrilammide e di altri componenti potenzialmente tossici.

Su questa direttrice di studio e di ricerca si colloca anche il workshop "Rischi e benefici della cottura degli alimenti, in programma giovedì 6 novembre al Ce.U.B. di Bertinoro.

Organizzato dal prof. Dalla Rosa nell'ambito delle attività del Centro "C.R. Lerici", questo workshop vuole essere un momento di confronto tra ricercatori italiani ed esteri coinvolti nei progetti europei, operatori del settore produttivo alimentare, consumatori e operatori della comunicazione, così da poter illustrare alla platea più ampia possibile una visione condivisa e oggettiva della tematica degli alimenti sottoposti all'azione del calore.

I lavori saranno aperti alle 10.00 dal prof. Dalla Rosa dell'Università di Bologna e vedranno la partecipazione, tra gli altri, del prof. Pedreschi dell'Universidad de Santiago de Chile, della prof.ssa Anese dell'Università di Udine, del dott. Bottardi della Pizzoli Spa, di Paolo Teverini dell'omonimo ristorante, del dott. Sinatra della Electrolux Professional Spa e del dott. Marongiu dell'ADOC Consumatori. Alle 16.40 sarà quindi dato spazio agli interventi dei partecipanti per il dibattito conclusivo.



Workshop

Rischi e benefici della cottura degli alimenti

Confronto tra ricercatori, aziende alimentari, ristoratori e consumatori su acrilammide, altre sostanze potenzialmente tossiche e benefici derivanti dalla cottura degli alimenti



Centro Residenziale Universitario
Via Frangipane 6 - Bertinoro (FC)

6 novembre 2008
ore 9.30