

PROGRAMMA FINALE

Giovedì 13 Maggio 2010

8:45-9:45	Registrazione dei partecipanti
9:45-10:00	Benvenuto ai partecipanti ed apertura dei lavori
10:00-11:00	Relazione ad invito: SCATTERING, STILL A PROBLEM OR A CHALLENGE? Prof. Dr. Santiago MasPOCH Andrés Dep. de Química, Unitat de Química Analítica, (Universitat Autònoma de Barcelona)
11:00-11:30	Coffee Break
11:30-12:50	Sessione I - Chemiometria (Moderatore: Prof. Michele Forina , Università di Genova)
11:30-11:50	UN METODO DI CLASSIFICAZIONE BASATO SU DECISIONI BINARIE (TREE) PER LA CARATTERIZZAZIONE DELLA DOP 'CHIANTI CLASSICO' M. Casale , C. Casolino, P. Oliveri, S. Lanteri, C. Armanino e M. Forina Università di Genova
11:50-12:10	UTILIZZO DI METODOLOGIE SPETTROSCOPICHE VNIR-SWIR PER LA DETERMINAZIONE SPEDITIVA DI CARATTERISTICHE MINERALOGICHE DI MATRICI GEOLOGICHE L. Innocenti , L. Rossato, F. Dughetti, E. Sulce, S. Moretti, F. Garfagnoli, G. Tanelli Università di Firenze
12:10-12:30	NIRS ED ANALISI MULTIVARIATA PER LA VALUTAZIONE DELLA LIEVITAZIONE DI IMPASTI DI FARINA DI GRANO AD USO PANIFICAZIONE M. Li Vigni* , M. Cocchi*, B.P.M. Jespersen** e R. Bro** * Università di Modena e Reggio Emilia ** University of Copenhagen, Frederiksberg (DK)
12:30-12:50	APPLICAZIONE DELL'ALGORITMO DI CONDENSAZIONE PER IL MIGLIORAMENTO DELLE PRESTAZIONE DELLA CALIBRAZIONE DI FORMAGGIO RAGUSANO DOP F. La Terra* , M. Manenti**, P. Berzaghi**, S. Carpino*, G. Licitra* * Consorzio di Ricerca sulla Filiera Lattiero-Casearia, CoRFiLaC. S.P. Ragusa ** Università di Padova
12:50-14:00	Pranzo a buffet
14:00-14:30	VISIONE POSTER
14:30-15:30	Assemblea SISNIR
15:30-16:45	WORKSHOP Espositori – Presentazione degli strumenti (Moderatori: Dott.ssa Elena Tamburini , Università di Ferrara; Dott.ssa Elisabetta Dosi , SISNIR) ☞ BRUKER ☞ BUCHI ☞ DIESSECHEM ☞ FOSS ☞ HELLMA ☞ PERTEN ☞ S-IN ☞ ABB
16:45-17:15	Coffee break
17:15-18:35	Sessione II - Applicazioni industriali (Moderatore: Dott. Roberto Giangiacomo , CRA-IAA Milano)
17:15-17:35	DALLE MATERIE PRIME AI PRODOTTI FINITI: AMBITI DIVERSI DI APPLICAZIONE DELLA SPETTROSCOPIA NIR ALL'INTERNO DI UN'AZIENDA ALIMENTARE BAKERY U. Bersellini*, S. Frittella**, F. Russo***, V. Zanolli****, G. Campolongo**** * Barilla G. e R. Fratelli S.p.A., Via Mantova,166 – 43122 Parma, ** Università degli Studi della Basilicata *** Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza **** BÜCHI Italia S.r.l., Palazzo A4 Strada 4 - 20090 Assago (MI)

PROGRAMMA FINALE

17:35-17:55	<p>APPLICAZIONI FT-NIR PER IL CONTROLLO QUALITÀ NELLA PRODUZIONE DI POLISTIRENE COMPATTO, ESPANDIBILE ED ANTIURTO A. Ferrando, F. Bonacini, C. Sappino, E. Mantovani POLIMERI EUROPA SpA, Mantova</p>
17:55-18:15	<p>LA SPETTROSCOPIA NIR APPLICATA ALL'IDRATAZIONE DEI CEMENTI: UN MODELLO PREDITTIVO PER LA VALUTAZIONE DELLE PRESTAZIONI D. Gastaldi*, F. Canonico*, M. Bobba**, E. Marengo** *Buzzi Unicem S.p.A., Alessandria **Dip. Scienze dell'Ambiente e della Vita, Università del Piemonte Orientale</p>
18:15-18:35	<p>SPETTROSCOPIA NIR APPLICATA ALLE FIBRE TESSILI NATURALI A. Anghileri, S. Beretta, W. Carrer, M.R. Massafra Stazione Sperimentale per la Seta, Milano</p>

20:00 **Cena sociale**

Venerdì 14 Maggio 2010

8:45-9:30	Registrazione dei partecipanti
9:00-9:30	VISIONE POSTERS
9:30-10:00	<p>LA PAROLA A SISNIR</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Comunicazione del risultato delle votazioni per il rinnovo del Consiglio direttivo ❖ Comunicazioni sulla riunione del nuovo Consiglio direttivo SISNIR ❖ Attività ICNIRS ❖ Feedback dal convegno ICNIRS 2009 ❖ Scelta sede convegno 2012
10:00-11:00	<p>Relazione ad invito: NIRS TEACHING AS STRATEGIC FACTOR OF THE NEXT DECADE Dott. Roberto Giangiacomo, International Fellow ICNIRS CRA-IAA, Milano</p>
11:00-11:30	Coffee break
11:30-12:40	<p>Sessione III - Agricoltura e Ambiente (Moderatore: Prof. Paolo Berzaghi, Università di Padova)</p>
11:30-11:50	<p>APPLICAZIONE DELLA SPETTROMETRIA FT-NIR ALL'ANALISI DELLA MATURITÀ FENOLICA E TECNOLOGICA DELL'UVA E. Cagnasso*, F. Torchio*, L. Rolle*, G. Ferrari**, G. Campolongo** e V. Gerbi* * Università di Torino ** BÜCHI Italia S.r.l., Assago (MI)</p>
Relatore Assente	<p>STIMA DELLA DIGERIBILITÀ DELL'NDF NEL SILOMAIS CON METODO NIR N. Rizzi*, P. Amodeo*, F. Righi** e A. Quarantelli** * ARAL, Associazione Allevatori della Lombardia, Crema, CR ** Università di Parma</p>
11:50-12:10	<p>VALUTAZIONE DI QUATTRO TIPOLOGIE DI SPETTROSCOPI NIR NELL'ANALISI DEI LIQUAMI BOVINI. R. Fuccella*, M. Piombino**, P. Marino Gallina*, G. Cabassi*** * Università di Milano ** Pioneer Hi-Bred Italia, Cremona. *** CRA-FLC, Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero Casearie, Lodi</p>
12:10-12:40	<p>STUDIO DEGLI EFFETTI DI PROCESSI FISICI DI FILTRAZIONE SULLA FORMAZIONE DI NANOSTRUTTURE ACQUOSE MEDIANTE SPETTROSCOPIA NIR T.M.P. Cattaneo, S. Vero, E. Napoli, V. Elia CRA-FLC, Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero Casearie Lodi</p>

PROGRAMMA FINALE

13:00-14:00	Pranzo a buffet
14:00-15:40	<p>Sessione IV - Alimentare (Moderatore: Dott. ssa Stefania Barzagli, CRA Lodi)</p>
14:00-14:20	<p>STIMA DELLA DISTRIBUZIONE DEI GLOBULI DI GRASSO NEL LATTE MEDIANTE MISURE DI DENSITÀ OTTICA NELLA REGIONE NIR G. Cabassi*, M. Profaize**, N. Rizzi***, T.M.P. Cattaneo* * CRA-FLC, Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero Casearie, Lodi ** Politecnico di Milano *** ARAL, Associazione Regionale Allevatori, Crema, CR</p>
14:20-14:40	<p>VALUTAZIONE DEI MACROSTITUENTI DEL LATTE MEDIANTE SPETTROSCOPIA VIBRAZIONALE: CONFRONTO TRA SPETTROSCOPIA FT-IR E FT-NIR L. Marinoni, G. Cabassi, C. Tornielli, S. Vero, S. Barzagli CRA-FLC, Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero Casearie, Lodi</p>
14:40-15:00	<p>SVILUPPO DI TECNICHE RAPIDE PER IL MONITORAGGIO DI PROCESSI FERMENTATIVI OPERATI DA L.PLANTARUM PER UN MIGLIOR UTILIZZO DI REFLUI DI CASEIFICIO M. C. Remagni, L. Marinoni, R. Ghiglietti, T.M.P. Cattaneo CRA-FLC, Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero Casearie, Lodi</p>
15:00-15:20	<p>APPLICAZIONE DELLA SPETTROSCOPIA FT-NIR PER LA CLASSIFICAZIONE TECNOLOGICA DEL FRUMENTO TENERO: PARTE I N. Sinelli*, M. Mariotti*, M. Lucisano*, G. Foca**, A. Ulrici** * Università di Milano ** Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia</p>
15:20-15:40	<p>APPLICAZIONE DELLA SPETTROSCOPIA FT-NIR PER LA CLASSIFICAZIONE TECNOLOGICA DEL FRUMENTO TENERO: PARTE II A. Ulrici*, G. Foca*, C. Ferrari*, N. Sinelli**, M. Mariotti**, R. Caramanico*** * Università di Modena e Reggio Emilia ** Università di Milano *** CRA - Unità di ricerca per la selezione dei cereali e la valorizzazione delle varietà vegetali, S. Angelo Lodigiano (Lodi)</p>
15:40-16:10	Coffee break
16:10-17:30	<p>Sessione V - Strumentazioni e Software (Moderatore: Dott. Silvano Lonardi, SISNIR)</p>
16:10-16:30	<p>UNO STRUMENTO NIR PORTATILE PER L'INDAGINE DELL'AMIANTO F. Beccari*, M. Butler** * Diessechem Srl, Milano ** Polychromix Inc., Wilmington MA USA</p>
16:30-16:50	<p>EFFETTO DELLA CONDENSAZIONE DEL DATA SET DI CALIBRAZIONE NELLA TRASFERIBILITÀ FRA PIATTAFORME STRUMENTALE DIVERSE P. Berzagli, F. Benozzo, J. Ferlito, M. Mirisola e L. Serva Università di Padova</p>
16:50-17:10	<p>MULTIVARIATE DATA ANALYSIS APPLICATION IN ON-LINE DRYING PROCESS CONTROL BY NIR SPECTROSCOPY M. Stocchero S-IN Soluzioni Informatiche, Vicenza</p>
17:10-17:30	<p>LA SPETTROSCOPIA NIR RISOLTA NEL TEMPO: PRINCIPI FISICI, STRUMENTAZIONE E APPLICAZIONI A. Torricelli*, A. Bassi*, A. Farina*, C. D'Andrea*, L. Spinelli**, P. Taroni* e A. Pifferi* * Politecnico di Milano ** Istituto di Fotonica e Nanotecnologie, CNR Milano</p>
17:30-18:00	<p>Premiazione della miglior comunicazione orale e dei tre migliori poster Mini-presentazioni dei poster premiati</p>
18:00	Chiusura dei lavori, Presidente SISNIR

ELENCO POSTER

- P1** NIRS fingerprints per la caratterizzazione di due vini rossi italiani: modellamento con SIMCA (Soft Independent Modeling of Class Analogy)
Carla Armanino, Monica Casale, M. Chiara Casolino, Silvia Lanteri, Paolo Oliveri, Michele Forina
- P2** Modellamento di classe per la discriminazione delle olive da tavola di cultivar Taggiasca mediante la spettroscopia nel vicino infrarosso
Lucia Bagnasco, M. Chiara Casolino, Monica Casale, Silvia Lanteri, M. Elisabetta Cosulich, Erika Pistarino, Nicola D.E. Costa, Luca Medini
- P3** Proprietà ottiche di mele 'Pink Lady®' misurate mediante spettroscopia di riflettanza nel vicino infrarosso risolta nel tempo
Maristella Vanoli, Anna Rizzolo, Maurizio Grassi, Lorenzo Spinelli, Alessandro Torricelli
- P4** Analisi NIR a matrice indipendente del titolo di polifenoli totali in estratti vegetali
Nadia Bernardi, Giuseppe Benetti, Giovanni Campolongo
- P5** Spettroscopia NIR nella produzione di tensioattivi non ionici ed anionici
Carlo Lombardini
- P6** Sete selvatiche e sete domestiche: tracciabilità nel NIR
M. Rosaria Massafra, Alessandra Volpe, Silvia Beretta
- P7** Monitoring seasonal changes in green cover and effects of shading and irrigation in triticale
Fulvia Rizza, Chiara Lago, Donata Pagani, Nadia Faccini, Fabio Reggiani, Antonio M. Stanca, Franz-W. Badeck
- P8** Analisi nel vicino infrarosso per la determinazione della contaminazione da DON in frumento duro
Silvia Bellato, Viviana Del Frate, Valeria Scala, Gabriella Aureli, Daniela Sgrulletta, Federico Marini
- P9** Analisi nel vicino infrarosso del β -glucano di avena nuda
Viviana Del Frate, Silvia Bellato, Daniela Sgrulletta, Ester De Stefanis, Andrea Conciatori, Alessandro Cammerata, Federico Marini, Andrea D. Magri, Rita Redaelli
- P10** Impiego della spettroscopia NIR per la valutazione del contenuto in sostanze fenoliche e tannini condensati in fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) e pisello (*Pisum sativum* L.)
Aldo Tava, Barbara Pintus, Agata Ursino, Bruno Campion, Paolo Annicchiarico
- P11** Studio preliminare per l'applicazione della spettroscopia NIR nella speciazione di ioni metallici in acqua
Stefania Vero, Cristina Tornielli, Tiziana M.P. Cattaneo
- P12** Utilizzo della Spettroscopia NIR per lo studio del processo di essiccamento di mele osmodisidratate
Stefania Barzaghi, Katia Cremonesi, Paola Pani
- P13** Applicazione dell'analisi NIR su farine da panificazione
Simona Belviso, Manuela Giordano, Giuseppe Nicola, Marta Bertolino, Giuseppe Zeppa
- P14** Prove preliminari delle potenzialità discriminanti e classificative della spettroscopia NIR di mozzarelle di Bufala Campana DOP
Bianca Maria Donida, Katia Cremonesi, Alessandra Perrone, Stefania Barzaghi
- P15** Controllo qualità di lievitati da ricorrenza mediante spettroscopia NIR
Manuela Giordano, Simona Belviso, Giuseppe Nicola, Marta Bertolino, Giuseppe Zeppa
- P16** Studio delle interazioni intermolecolari tra le diverse frazioni caseiniche mediante spettroscopia FT-NIR e FT-IR
Laura Marinoni, Lucia Monti, Tiziana M.P. Cattaneo
- P17** Sviluppo di tecniche rapide per il controllo dell'evoluzione microbica durante un processo fermentativo
M. Chiara Remagni, Laura Marinoni, Cristina Tornielli, Domenico Carminati
- P18** La spettroscopia FTNIR: un metodo rapido per la valutazione della qualità dell'olio
Massimo Simoni, Renato Berneri, Elena Pellegrini, Donata Ferretti, Giovanni Campolongo, Roberto Piro, Emanuele Sangiorgi
- P19** La spettrometria NIR, uno strumento potente per l'analisi dei formaggi: dalla composizione elementare ad una valutazione qualitativa
Massimo Simoni, Renato Berneri, Serena Lorandi, Barbara Albanese, Elena Pellegrini, Donata Ferretti, Giovanni Campolongo, Roberto Piro, Emanuele Sangiorgi
- P20** Applicazione della spettroscopia NIR per ottimizzare la gestione delle mele in post-raccolta
Nicoletta Sinelli, Gabriella Giovanelli, Lorenzo Fongaro, Roberto Beghi, Ernestina Casiraghi