



Con il patrocinio di:



Alimenti e nutraceutici: qualità e salute del consumatore

2° Convegno a cura delle Piattaforme Tematiche di Ateneo su "Alimenti e Nutrizione" e "Salute Umana e Animale"

Camerino, 4 luglio 2017

Auditorium Benedetto XIII - via Le Mosse - Colle Paradiso

ore 9.00 Registrazione dei partecipanti

ore 9.20 Saluto della autorità ed inizio dei lavori

PLENARY LECTURES

ore 9.40 - *Nutraceuticals and cardiovascular health: beyond the modification of the risk factors.*

Arrigo FG Cicero, Dipartimento di Scienze mediche e Chirurgiche, Università di Bologna – Presidente Società Italiana di Nutraceutica

Comunicazioni orali

ore 10.10 - *Obesity affects central nervous system: a multidisciplinary study in Diet-Induced Obesity (DIO) rats.* **Daniele Tomassoni**

ore 10.30 - *Role of polyamines in aging: impact of spermidine consumption on neurodegeneration.* **Stefania Pucciarelli**

ore 10.50 - *Epigenetics of pesticide-induced neurodegeneration.*

Rosita Gabbianelli

ore 11.10 Coffee break

ore 11.40 - *Anchovies: a healthy food and a good source of vitamins B2 (riboflavin) and B3 (niacin).*

Elisabetta Torregiani e Maria Elena Telloni

ore 12.00 - *Analysis of food supplement with unusual raspberry ketone content.* **Massimo Ricciutelli**

ore 12.20 - *Transferring caseins from the nutraceutical to the pharmaceutical world: the case of β -casein self-assembling.*

Diego Romano Perinelli

ore 12.40 - *Methyl Cycle Genomic Analysis and Supplementation Overview.* **Maurizio Proietti**

ore 13.00 - *From handcrafted beer to health products.*

Dolores Vargas Peregrina

ore 13.20 Sessione Poster e light lunch

PLENARY LECTURE

ore 15.00 - *Honey polyphenols in human health and prevention.*

Renata Alleva, Dipartimento di Scienze Biomediche e Neuromotorie, Università di Bologna – ISDE

Comunicazioni orali

ore 15.30 - *Palynological origin, Total Phenolic and Flavonoid contents and Antioxidant Properties of honey bee-collected pollen from Matelica (Marche, Italy): A seasonal analysis.* **Antonietta La Terza**

ore 15.50 - *Bioaccessibility of legumes polyphenols by an in vitro digestion model.* **Federica Giusti**

ore 16.10 - *The impact of different dietary protein sources on body composition and blood profile on physically active people: the role of eggs.*

Giorgia Vici

ore 16.30 - *Protein intake in older people.* **Paolo Orlandoni**

ore 16.50 Coffee break

ore 17.20 - *Preliminary results on effects of homotaurine on spatial cognition in aged dogs.* **Riccardo Benedetti**

ore 17.40 - *The importance of health aspects in the perception of food quality, assessment of the impact of visual communication on the organoleptic characteristics perceived by the consumers.*

Lucia Irene Bailetti

ore 18.00 - *Do we know what we breathe while cooking? A system to analyze volatile organic compounds emitted during cooking.*

Maria Chiara Boarelli

ore 18.20 - *Study of BVOCs emission of Juniper Communis berries using TD-GC-MS and SPME-MS techniques.* **Chiara Seghetti**

ore 18.40 Chiusura dei lavori

Verrà assegnato un 1 CFU agli studenti delle Scuole di Bioscienze e Medicina Veterinaria, Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute, Scienze e Tecnologie (L-27, LM-54, L-32/34).

Segreteria Organizzativa:

matteo.cerquetella@unicam.it, gianni.sagrattini@unicam.it.

Comitato Scientifico:

Amenta Francesco, Amici Augusto, Cerquetella Matteo, Ciccocioppo Roberto, Favia Guido, Gabbianelli Rosita, Polzonetti Valeria, Sagratini Gianni, Vittori Sauro.

Comitato Organizzatore:

Caprioli Giovanni, Cerquetella Matteo, Marchegiani Andrea, Sagratini Gianni.

Scadenza iscrizioni 25 giugno
per info segreteria organizzativa

In collaborazione con:

Ufficio Stampa e Comunicazione e Industrial Liaison Office di UNICAM.



Alimenti e nutraceutici: qualità e salute del consumatore

2° Convegno a cura delle Piattaforme Tematiche di Ateneo su "Alimenti e Nutrizione" e "Salute Umana e Animale"

Sessione Poster

- 1. A proteomic approach for the characterization of olives from "Piantone di Mogliano" cultivar.**
Ambra Ariani, Paolo Polidori, Mengmeng Wang, Stefania Pucciarelli, Valeria Polzonetti, **Silvia Vincenzetti**.
- 2. Isolation and characterization of *Staphylococcus aureus* strains colonizing skin and nasal cavities of food handlers.**
Daniela Bencardino, Luca Agostino Vitali, Dezemona Petrelli.
- 3. Molecular Characterization of *Staphylococcus aureus* Isolated from Rural Eggshells.**
Daniela Bencardino, Luca Agostino Vitali, **Dezemona Petrelli**.
- 4. Microbiota modulation counteracts Alzheimer's disease progression influencing cellular metabolism.**
Laura Bonfli, Valentina Cekarini, Sara Berardi, Silvia Scarpona, Jan S. Suchodolski, Cinzia Nasuti, Giacomo Rossi, Anna Maria Eleuteri.
- 5. Development of a new analytical method for the simultaneous quantification of sixteen polyphenols in pulses.**
Giovanni Caprioli, Federica Giusti, Franks Kamgang Nzekoue, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini.
- 6. *In vitro* fermentation of extra virgin olive oils by human gut microbiota.**
Maria Magdalena Coman, Dennis Fiorini, **Stefania Silvi**.
- 7. Protective effects of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501[®], *Lactobacillus paracasei* IMC 502[®] and their combination, SYN BIO[®] on faecal water-induced DNA damage: an *in vitro* study.**
Maria Magdalena Coman, Giulia Corona, Cinzia Cecchini, Maria Cristina Verdenelli, Carla Orpianesi, Alberto Cresci, Ian Rowland, Stefania Silvi.
- 8. Qualitative traits of trout and comparisons with the main farmed fish species.**
Marina Meligrana, Alessandra Roncarati, Cecilia Vullo, Giuseppe Catone, Paolo Melotti.
- 9. Effects of Tart Cherry supplementation in Diet-Induced Obesity (DIO) rats.**
Maria Vittoria Micioni Di Bonaventura, Michele Moruzzi, Ilenia Martinelli, Maria Elena Giusepponi, Gabriella Gabrielli, Alessandro Fruganti, Andrea Marchegiani, Fabrizio Dini, Carlotta Marini, Massimiliano Cuccioloni, Matteo Mozzicafreddo, Carlo Polidori, Francesco Amenta, Carlo Cifani, Giulio Lupidi, Seyed Khosrow Tayebati, **Daniele Tomassoni**.
- 10. Effect of polyphenolic extract from extra-virgin olive oil on a yeast model of aging and proteotoxicity.**
Daniela Micozzi, Valeria Polzonetti, Silvia Vincenzetti, Dennis Fiorini, Maria Chiara Boarelli, Benedetta Moreschini, **Stefania Pucciarelli**.
- 11. Nutritional aspects of rice starch composition: analysis of varieties consumed in Italy.**
Diego Romano Perinelli, Giulia Bonacucina, Marco Cespi, Liu Dazhi, Stefania Pucciarelli, Silvia Vincenzetti, Valeria Polzonetti.
- 12. Biological activity of ethanol extract from leaves of *Rosmarinus eriocalyx*.**
Luana Quassinti, Hamdi Bendif, Filippo Maggi, Antonino Miano, Massimo Bramucci.
- 13. A new functional food: determination of alliin and curcumin in garlic bulbs supplemented by extract of *Curcuma longa* L.**
Massimo Ricciutelli, **Giulia Lucarelli**, Giovanni Caprioli, Alessandro Alesi, Valeria Polzonetti, Gianni Sagratini.
- 14. Probiotic modulation of the microbiota-gut-brain axis: some evidences at different evolutionary levels. The lesson of the endocannabinoid system.**
Silvia Scarpona, Giorgia Gioacchini, Matteo Cerquetella, Alessandra Gavazza, Giacomo Rossi, Oliana Carnevali, Gabrio Bassotti, Laura Bonfli, Maria Cristina Marini, Sara Berardi.
- 15. The impact of Vegan and Mediterranean diets on body composition and blood analysis of cross-fit athletes.**
Giorgia Vici, Emiliano Benelli, Luca Belli, Valeria Polzonetti.
- 16. A preliminary study on milk kefir proteomic characterization.**
Silvia Vincenzetti, Maria Fanizzi, Stefania Pucciarelli, Valeria Polzonetti, Paolo Polidori.

Segreteria Organizzativa:

matteo.cerquetella@unicam.it, gianni.sagratini@unicam.it.

Comitato Scientifico:

Amenta Francesco, Amici Augusto, Cerquetella Matteo, Ciccocioppo Roberto, Favia Guido, Gabbianelli Rosita, Polzonetti Valeria, Sagratini Gianni, Vittori Sauro.

Comitato Organizzatore:

Caprioli Giovanni, Cerquetella Matteo, Marchegiani Andrea, Sagratini Gianni.

In collaborazione con:

Ufficio Stampa e Comunicazione e Industrial Liaison Office di UNICAM.