

Innovation MARKETPLACE DAY

Your Future **Innovation** 

Contamination Lab – Facoltà di Ingegneria
Università Politecnica delle Marche Ancona, Polo Monte Dago
giovedì 17 maggio 2018 ore 15.00

SAVE THE DATE - giovedì 17 maggio 2018
Team work - Food and Fashion | Le eccellenze del futuro

Si parlerà di



Insetti nell'alimentazione

Con il Professor Ike Olivotto parleremo di insetti nell'industria alimentare. Si parlerà di produzione di insetti e del loro utilizzo negli alimenti, degli ultimi risvolti nell'utilizzo degli insetti come mangimi per gli allevamenti di pesci e nell'industria mangimistica in generale. Sarà possibile conoscere come gli insetti possono essere allevati, quali specie e quali sistemi di allevamento vengono utilizzati, in quale parte del mondo vengono prodotti e per quale scopo. Si potranno esplorare le tecniche di lavorazione e di produzione e come l'utilizzo degli insetti sia disciplinato dall'attuale normativa per gli alimenti e i mangimi, sia a livello globale, ma con particolare attenzione alla situazione Europea.

Prof. Ike Olivotto

Professore Associato di Anatomia comparata e Citologia presso l'Università Politecnica delle Marche



I lieviti applicati alle bevande alcoliche fermentate

Con il Prof. Maurizio Ciani si parlerà di lieviti nel controllo degli alimenti durante i processi di trasformazione e del loro uso per migliorare il prodotto finito. In particolare l'attenzione è rivolta all'impiego di lieviti selezionati per caratterizzare il profilo aromatico di bevande alcoliche fermentate quali vino, birra e spumante, atto a soddisfare le richieste di consumatori sempre più esigenti. Inoltre il gruppo di ricerca del prof. Ciani è attento all'utilizzo di lieviti per il controllo di microrganismi spoilage (alterativi) quali frutti e vino,

senza andare ad alterare il prodotto finito e soprattutto limitando l'impiego di prodotti chimici nocivi per la salut

Prof. Maurizio Ciani

Professore Ordinario di Microbiologia agraria presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente dell'Università Politecnica delle Marche

Si parlerà di insetti nell'alimentazione anche con il Professor Nunzio Isidoro, di applicazione di batteri lattici con la Professoressa Lucia Aquilanti e di nutrizione e salute con la Dottoressa Francesca Giampieri

Smart retail



Con la Prof.ssa Maura Mengoni, Professore associato di Disegno e Metodi dell'Ingegneria Industriale presso l'Università Politecnica delle Marche, parleremo dei nuovi approcci Omnicanale per la progettazione della Customer Experience nel Retail e vedremo alcune delle più avanzate tecnologie di Emotional Analytics e Artificial Intelligence capaci di ampliare la conoscenza dei clienti e al contempo creare una connessione affettiva ed emotiva con il Brand. Saranno presentati alcuni casi di trasformazione digitale nei settori del Fashion, Automotive e degli spazi Fiera con dati quantitativi sui vantaggi ottenibili in termini di soddisfazione cliente, conversione e fidelizzazione.

Prof.ssa Maura Mengoni

Professore associato di Disegno e metodi dell'ingegneria industriale presso l'Università Politecnica delle Marche