



Agroalimentare - Trento, Fem: al via simposio su innovazione nel monitoraggio dei composti aromatici negli alimenti

Trento - 21 set 2023 (Prima Notizia 24) **Il simposio si chiuderà il 22 settembre.**

Un centinaio di ricercatori provenienti da tutto il mondo, in particolare da Europa, Stati Uniti, Nuova Zelanda hanno preso parte al primo simposio internazionale sui metodi di analisi diretta dei composti aromatici negli alimenti organizzato in Trentino, a San Michele all'Adige, dalla Fondazione Edmund Mach e dalla Divisione di Spettrometria di Massa della Società Chimica Italiana. La conferenza, che si chiude domani, rappresenta un'importante occasione di confronto per esperti provenienti da varie discipline scientifiche e tecnologiche. Al centro della tre giorni, introdotta ieri dai saluti del dirigente del Centro Ricerca e Innovazione, prof. Mario Pezzotti, l'importanza cruciale dei composti organici volatili in diversi ambiti scientifici e tecnologici, con una particolare enfasi sulla loro rilevanza per la scienza e la tecnologia degli alimenti. Si è discusso degli approcci più innovativi per la misurazione dei composti organici volatili, che si sono dimostrati altamente efficienti e rapidi, e che integrano con successo gli approcci di analisi tradizionali. In questo scenario, la Fondazione Mach è stata individuata come la sede più opportuna per ospitare l'evento, dato il proprio ruolo determinante nello sviluppo di metodologie inedite e originali quali, ad esempio, la fenotipizzazione rapida di frutta e altri prodotti, il controllo di processo, l'analisi del respiro e, in particolare, i legami con le scienze sensoriali e la genomica. La conferenza ha visto intervenire ospiti di rilievo internazionale quali Andrew Taylor dell'Università di Nottingham e Patrik Špan?l del J. Heyrovsky Institute of Physical Chemistry.

(Prima Notizia 24) Giovedì 21 Settembre 2023