

PROAPI

Processi innovativi per la conservazione delle qualità del polline d'api fresco

11 gennaio 2017
ore 9.30-13.00

Programma della giornata

09.30 Accoglienza e registrazione dei partecipanti

09.45 Saluto del CPTM

10.00 “La produzione del polline in Italia”.

A. Metalori (Apicoltura Biologica Metalori Aldo)

10.30 “PROAPI: Processi innovativi per la conservazione delle qualità del polline d'api fresco”.

Dott.ssa F. Signorini (CPTM)

11.00 Coffee break

11.30 “Valore nutrizionale del polline disidratato”.

Prof. A. Canale (Università di Pisa, Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali)

12.00 “La sicurezza alimentare del polline”.

Prof. C. D'Ascenzi (Università di Pisa, Dipartimento di Scienze veterinarie)

12.30 Conclusioni