

RESOCONTO DEL
“13th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on
Food Science Technology and Biotechnology”
Alba (TO) 10-12 settembre 2008

Il “13° Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology”, organizzato dal Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agro-Forestali dell’Università di Torino, si è svolto ad Alba (CN) dal 10 al 12 di Settembre 2008, presso il Centro Ricerche Sorermatec della Ferrero.

L’incontro annuale, voluto fortemente dai coordinatori dei corsi di dottorato di ricerca nel campo delle scienze e tecnologie alimentari e biotecnologie microbiche, ha potuto vantare la partecipazione di circa 200 tra dottorandi dei tre anni di corso, ricercatori, studiosi e docenti universitari.

La formula ampiamente collaudata delle presentazioni sotto forma di poster e mini-poster per i dottorandi al secondo e primo anno, rispettivamente, ed orale per i dottorandi all’ultimo anno di attività, ha consentito oltre ad un efficace scambio di conoscenze tra i diversi ricercatori, un momento formativo altamente efficace per i dottorandi.

La formula delle sessioni orali tematiche (Food Processing, Lactic Acid Bacteria, Food Fermentation, Food safety, Food Nutrition and Bioactive Compounds, Shelf Life and Packaging, Chemical Characterisation of Foods, Food analysis: Methodological Aspects), che si sono svolte in parallelo in numero di due alla volta, è stata adottata anche in questa edizione. Cinque relazioni plenarie da parte di docenti e ricercatori (M. Fontana: Quality care as relevant competitive factor to achieve the customer delightness in the food market. A. Lonvaud: Microbial spoilage of wine. A. Cornu: Terpenes and aroma compounds of forage, milk and cheese. L. Piergiovanni: Sustainable food packaging. R. Menta: The word TASTE defines of of the basic 5 senses) hanno introdotto le 52 brevi relazioni tenute dai dottorandi del terzo anno. Le sessioni poster sono state svolte separatamente dalle sessioni orali ed hanno fatto registrare un numero di contributi superiore a 100. Come negli anni precedenti, i contributi presentati dai dottorandi sono stati valutati da due referee indipendenti, seguendo una scheda di valutazione dettagliata preparata dal coordinamento nazionale, che prevedeva la valutazione della qualità del manoscritto e della presentazione, dell’originalità della ricerca e della coerenza tra risultati ottenuti e conclusioni e delle risposte date alle domande poste dai referee. La valutazione è stata espressa in centesimi ed ha previsto quattro livelli di merito (insufficiente, sufficiente, buono e molto buono). Particolare attenzione da parte del coordinamento è stata indirizzata alla lingua utilizzata per le relazioni dagli studenti del terzo anno, che sono stati incoraggiati ad esporre in inglese, al fine di soddisfare una esigenza formativa indispensabile, che è quella della comunicazione internazionale della ricerca. Alla fine dei lavori si è potuta registrare una buona percentuale di relazioni tenute in lingua inglese (per il nostro settore della Microbiologia, solo un dottorando ha esposto in italiano). La possibilità, comunque, di poter condurre la discussione anche in lingua italiana, ha notevolmente incrementato il numero di domande poste ai relatori da parte dei dottorandi. Tutti i contributi sono stati raccolti e distribuiti in occasione del Workshop in un elegante volume di circa 600 pagine. C’è da rimarcare, che per la prima volta l’incontro si è potuto tenere presso la sede di una prestigiosa azienda alimentare.

Nell’ambito del Workshop, Il Prof. Luca Cocolin dell’Università di Torino ha, a nome dell’Associazione Formica Onlus (Formazione e Ricerca per il Miglioramento e l’Innovazione in Campo Alimentare), premiato la migliore presentazione orale dei Dottorandi del 3° anno in Food Science and Technology per le sessioni di Lactic Acid Bacteria, Food Fermentation and Food

safety, con un MacBook. Il premio, vinto quest'anno dalla Dott.ssa Arioli Stefania del DISTAM di Milano, che ha presentato una relazione dal titolo "Carbon dioxide metabolism in *Streptococcus thermophilus*: physiological and ecological importance and dairy applications", è stato assegnato tenendo presente la valutazione fatta dai due referee, come sopra esposto.

E' stato inoltre assegnato alla Dott.ssa Serena Guarnirei, del Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti dell'Università di Milano, il Premio Lerici 2008.

Alla conclusione dei lavori, presieduti oltre che dal Prof. Vincenzo Gerbi, dai presidenti delle due associazioni di riferimento per le Tecnologie Alimentari (SISTAL) e Microbiologia Agro-alimentare e Ambientale (SIMTREA), i Proff. Mauro Moresi e Giovanni Antonio Farris, è stato reso noto il nominativo del dottorando di ricerca del terzo anno (Betta Giampaolo) che parteciperà al Convegno 2009 del Food Group della Federazione Europea di Ingegneria Chimica che si terrà a Napoli.

L'organizzazione tecnica e scientifica di primo livello e l'accoglienza calorosa a tutti i convenuti, grazie al perfetto coordinamento del Prof. Vincenzo Gerbi, hanno sicuramente contribuito ad allietare tre giornate di notevole livello scientifico e formativo per i giovani dottorandi presenti, con un sicuro stimolo per gli organizzatori dei prossimi incontri, a partire da quello del 2009, che sarà curato dal collegio dei docenti dell'indirizzo di "Biotecnologie microbiche agro-alimentari" della scuola di dottorato di ricerca in "Sistemi agrari e forestali e delle produzioni agro-alimentari" dell'Università degli studi di Sassari e si terrà ad Oristano presso la sede dei corsi di Tecnologie Alimentari e Viticoltura ed Enologia.