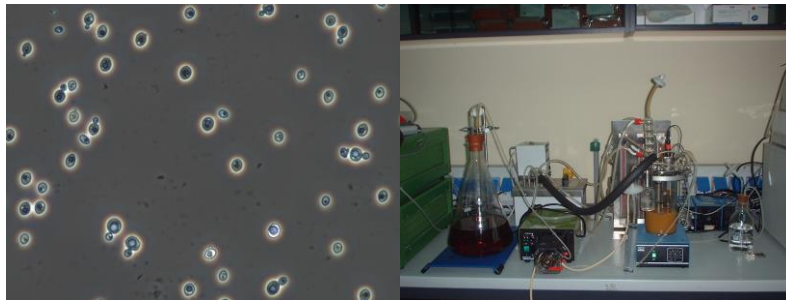


Ciclo di Training courses SUS-MIRRI.IT

Studio e sfruttamento dei microrganismi di interesse alimentare

Organizzatore: Università degli Studi della Basilicata

19 – 21 Giugno 2024 – Corso in presenza



Modalità di erogazione: in presenza presso i laboratori dell'Unità di Ricerca di Microbiologia Agraria, Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE) dell'Università degli Studi della Basilicata, Via dell'Ateneo Lucano, 10 - Potenza

Docenti: Angela Capece, Teresa Zotta, Rocchina Pietrafesa, Emanuela Lavanga, Marilisa Giavalisco, Francesco Tedesco

PROGRAMMA

Mercoledì 19/06/2024: 9:30 – 18:00 (con pausa pranzo)/Giovedì 20/06/2024: 9.30-11.30

Modulo 1: Protocollo di selezione di colture starter per bevande fermentate: scale-up dal laboratorio alla scala pilota.

Test di caratterizzazione su scala di laboratorio di lieviti starter per parametri di interesse tecnologico (resistenza a composti antimicrobici, performance fermentativa); monitoraggio microbiologico di fermentazioni inoculate (isolamento lieviti durante fermentazioni su scala pilota, estrazione DNA, amplificazione regioni target).

Giovedì 20/06/2024: 11:30 – 18:00 (con pausa pranzo)/Venerdì 21/06/2024: 9.30-13.30

Modulo 2: Metabolismo dei batteri lattici: strategie di coltivazione in bioreattore, produzione di metaboliti e miglioramento delle performances.

Tipologie di coltivazione in bioreattore; monitoraggio, stima e modellazione dei parametri di crescita; strategie per migliorare la produzione di metaboliti; espressione genica di geni coinvolti nella sintesi di metaboliti di interesse.

Informazioni e organizzazione: gabriella.siesto@unibas.it; anita.aliانو@unibas.it

Per iscrizioni: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSewupv-_KacS8chSzj1ctq17eg7DKYe92bY1jZiXp-NGrMSw/viewform?usp=sf_link

Numero massimo di partecipanti: 10, aperto solo alle Istituzioni delle UO del progetto SUS-MIRRI.IT