

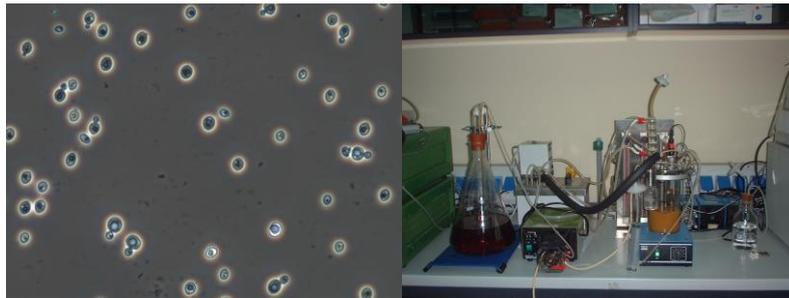


Ciclo di Training courses SUS-MIRRI.IT

Studio e sfruttamento dei microrganismi di interesse alimentare

Organizzatore: Università degli Studi della Basilicata

2 - 4 Dicembre 2024 - Corso in presenza



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

Docenti: Angela Capece, Teresa Zotta, Rocchina Pietrafesa, Emanuela Lavanga, Marilisa Giavalisco, Giorgia La Rocca

PROGRAMMA

Lunedì 02/12/2024: 11:00 - 18:00 (con pausa pranzo)/Martedì 03/12/2024: 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).

Martedì 03/12/2024: 11:30 - 18:00 (con pausa pranzo)/Mercoledì 04/12/2024: 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.aliano@unibas.it

Per iscrizioni:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScaU0IXjyEVql2Pwqqt_M4xXEr9umZm0LgJobUs8HqFiwQ-LA/viewform?usp=sf_link

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