



Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente
Università degli Studi di Cagliari

Convegno

LA VALORIZZAZIONE DEL MIELE: NUOVI APPROCCI DI STUDIO

Cittadella Universitaria, 28 maggio 2012 – ore 10:00

**Aula Magna "A. Boscolo" Università di Cagliari
SP n. 8 – Bivio Monserrato–Sestu - 09042 MONSERRATO (CA)**



L'attenzione per la salute e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità hanno dato un forte impulso alla riscoperta di prodotti fortemente legati alla tradizione. Il miele è un prodotto utilizzato fin da tempi remoti dall'uomo per l'alimentazione, grazie alle sue proprietà energetiche e dolcificanti. Oltre ai classici mieli "millefiori", anche nella grande distribuzione è sempre più frequente trovare mieli ottenuti da specifiche fioriture come eucalipto, agrumi, acacia e così via. La Sardegna è nota per alcune produzioni particolari come i mieli di corbezzolo, asfodelo, cardo e sulla. Tuttavia, le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali di tali mieli non sono state sufficientemente investigate in passato. Il presente convegno intende presentare i risultati analitici ottenuti su tali mieli e altri tipici dell'area Mediterranea. I risultati derivano da lavori svolti dal gruppo di Chimica degli Alimenti del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente dell'Università di Cagliari con il contributo finanziario della Fondazione Banco di Sardegna.

Programma dei lavori

Ore 9.30 Registrazione

Ore 10.00 Saluti e apertura dei lavori

Dr. Carlo Tuberoso - Università di Cagliari

Prof. Filippo Pirisi - Preside Facoltà Farmacia di Cagliari

Dr. Franco Mannoni - Fondazione Banco di Sardegna

Ore 10.20 La frazione volatile di mieli dell'area Mediterranea

Prof. Igor Jerković – Università di Split (Croazia)

Ore 10.40 Dal nettare al miele: molecole utilizzabili come marcatori dell'origine botanica

Dr. Carlo Tuberoso - Università di Cagliari

Ore 11.00 Il colore come parametro discriminante dei mieli

Dr.ssa Francesca Congiu – Università di Cagliari

Ore 11.20 L'attività antiossidante dei mieli uniflorali

Dr.ssa Ersilia Bifulco – Università di Bergen (Norvegia)

Ore 11.40 Acido omogentisico: proprietà antiossidanti e biodisponibilità di una molecola del miele di corbezzolo

Dr.ssa Antonella Rosa - Università di Cagliari

Ore 12.00 Dibattito e interventi liberi

Ore 12.30 Conclusioni

**Segreteria e informazioni: tuberoso@unica.it
<http://people.unica.it/carlotuberoso/convegno/>
Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente
Università degli Studi di Cagliari
via Ospedale 72, 09124 Cagliari**