

# BIOWAFER: Valorizzazione degli scarti del settore agro-alimentare per nuovi prodotti non food e non feed

9:00	<b>Saluti di benvenuto</b>
9:20	<b>Il progetto BIOWAFER e l'approccio di bioraffineria</b> <i>Prof.ssa Lucrezia Lamastra - BioDNA, Università Cattolica del Sacro Cuore</i>
9:30	Le fasi dell'approccio di bioraffineria <b>Analisi di Caratterizzazione e Sistema di gestione degli scarti</b> <i>Dott. Davide Imperiale - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari</i> <b>Ottimizzazione dei processi fermentativi</b> <i>Prof. Nelson Marmioli – SITEIA.PARMA, Università degli Studi di Parma</i> <b>Digestione con larve</b> <i>Prof. Emanuele Mazzoni - BioDNA, Università Cattolica del Sacro Cuore</i> <b>Estrazione chimica eco-compatibile</b> <i>Dott. Diego Voccia - BioDNA, Università Cattolica del Sacro Cuore</i> <b>Recupero energetico ed agronomico degli scarti</b> <i>Prof. Nelson Marmioli – SITEIA.PARMA, Università degli Studi di Parma</i>
10:45	<b>Wrap-up e conclusioni</b> <i>Prof.ssa Lucrezia Lamastra - BioDNA, Università Cattolica del Sacro Cuore</i>

Evento valido per il riconoscimento di 0,25CFP da parte dell'Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali di Piacenza

**MAGGIORI INFO:**

Dott. Gabriele Sacchetti - OpenTEA srl  
 gabriele.sacchetti@opentea.eu

**REGISTRAZIONE:**  
<https://urly.it/3fjan>



**PARTNER**



**IMPRESE ADERENTI**



Coordinatore: Prof. Marco Trevisan • marco.trevisan@unicatt.it

Deputy: Dr. Lucrezia Lamastra • lucrezia.lamastra@unicatt.it

con il supporto di:  openTEA  
Servizi per la comunicazione e disseminazione scientifica

www.biowaferr.org  
 info@biowaferr.org

