



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



52° RASSEGNA SUINICOLA INTERNAZIONALE Reggio Emilia 18-20 Aprile 2013

CONVEGNO

“Progetto di ricerca AGER Hepiget : Ricerca avanzata in genomica e innovazioni tecnologiche per la filiera produttiva del suino pesante italiano: primi risultati” .

”

Reggio Emilia, 19 Aprile 2013

Sala Convegni Area ANAS- Padiglione B- Centro Fiere Reggio Emilia

ore 10

In collaborazione con

Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS)

Programma

- Indirizzo di saluto del Presidente ANAS Dr. Andrea Cristini
- Coordinamento del Prof. Vincenzo Russo (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari Università di Bologna) e apertura lavori con l'intervento della Dott.ssa Simona Pinnavaia (Fondazione Cariplo -Coordinatrice progetto AGER- Agroalimentare e ricerca)

Interventi:

- **Prof.ssa Roberta Davoli** . (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari Università degli studi di Bologna) – Presentazione del progetto AGER Hepiget: nuove prospettive di ricerca e utilizzo di strumenti innovativi di analisi e di nuove tecnologie di produzione del prosciutto DOP . Dalla ricerca alle applicazioni pratiche.

- **Dr. Paolo Zambonelli** (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari Università degli studi di Bologna) – Lo studio dell'RNA per identificare i geni che regolano la deposizione di grasso nel tessuto muscolare e la composizione in acidi grassi del lardo dorsale di suino: primi risultati .

- **Prof. Luca Fontanesi** (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari Università di Bologna) – Le tecnologie di analisi del DNA per il miglioramento genetico dei suini e prospettive della selezione genomica nella suinicoltura italiana.

- **Prof. Piero Susmel** (Dipartimento di Scienze Agrarie ed ambientali Università di Udine) – Risultati di uno studio di associazione di geni del metabolismo lipidico con le caratteristiche del grasso in un campione di suini ibridi commerciali.

- **Dott.ssa Roberta Virgili** (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari.- Parma) – Strategie per la riduzione del sale nel prosciutto crudo e cotto: dalla materia prima al prodotto finito.

- **Dott.ssa Sara Botti** (Parco Tecnologico Padano - Lodi) – Dati preliminari della ricerca sui geni che regolano la capacità immunitaria e resistenza alla PRRS nei suini: nuove prospettive di ricerca e possibilità applicative.

- **Dibattito finale e chiusura dei lavori**