

Il latte come indicatore nutrizionale nei piccoli e grandi ruminanti

Mercoledì 17 marzo 2021 | orario dalle 14.30 alle ore 16.00



INNOVAMILK
innovazione nel settore lattiero-caseario



ORGANIZZATO DA:

INNOVAMILK

**Innovations in the Italian Dairy Industry
for the enhancement of farm sustainability,
milk technological traits and cheese quality**

Enti che partecipano al progetto:

Associazione Regionale Allevatori Piemonte
Università degli Studi di Padova
Università degli Studi di Torino
Università degli Studi di Parma
Libera Università di Bolzano
CNR – Istituto di Fotonica e Nanotecnologie di Padova
Università degli Studi di Sassari
Associazione Regionale Allevatori Veneto

La composizione del latte ne definisce le caratteristiche qualitative e tecnologiche, ma alcune componenti del latte possono essere utilizzate anche come indicatori dello stato nutrizionale degli animali.

Questi indicatori possono essere di grande aiuto per tecnici ed allevatori nella gestione alimentare di bovini, ovini e caprini da latte, migliorandone le produzioni, il benessere, e l'efficienza alimentare, riducendone, nel contempo, l'impatto ambientale.

Nel webinar verranno presentate le conoscenze tecnico-scientifiche ed operative sull'uso di alcune componenti del latte come indicatori nutrizionali e le loro relazioni con gli effetti salutistici dello stesso latte.

PER INFORMAZIONI

Francesco Ferrero
EMAIL francesco.ferrero@unito.it
<https://www.progettoager.it>

*Il webinar è organizzato nell'ambito delle attività di divulgazione del progetto **INNOVAMILK** sostenuto da **AGER - Agroalimentare E Ricerca, grant 2017-1153.***

ISCRIZIONI

<https://attendee.gotowebinar.com/register/8308196146037929995>

A richiesta, sarà rilasciato l'attestato di partecipazione

A tal fine, durante il webinar, saranno verificate le presenze degli iscritti

PROGRAMMA

Moderatore: Francesco Ferrero, Università degli Studi di Torino

- ✓ **Uso dell'urea del latte come indicatore nutrizionale**
Antonello Cannas (Università degli Studi di Sassari)
- ✓ **Acidi grassi del latte, qualità nutraceutica del latte**
Anna Nudda (Università degli Studi di Sassari)
- ✓ **Il latte ed i suoi componenti come indicatori di efficienza alimentare ed ambientale**
Alberto S. Atzori (Università degli Studi di Sassari)