

c_om_unicando

“Sicurezza alimentare: metodi rapidi vs analisi di laboratorio”

Convegno tecnico-scientifico dedicato alle analisi chimiche e microbiologiche

Milano, 20 settembre 2018 - 9.30 - 16.30

Casa Generalizia della Compagnia di Sant'Orsola - via San Vittore 49

Responsabile scientifica: Roberta De Noia

L'utilizzo dei metodi rapidi di analisi è sempre più diffuso, sia in laboratorio sia in azienda. I tempi di risposta e la possibilità di utilizzo anche da parte di personale non altamente specializzato rendono questi metodi uno strumento molto interessante per gli addetti ai lavori. L'evento approfondirà l'utilizzo, tra le altre, delle seguenti metodiche:

- ✓ **l'ELISA (*Enzyme-linked Immunosorbent Assay*)**: è una tecnica che si basa sul riconoscimento antigene-anticorpo, utilizzata in ambiti diversi come l'individuazione di allergeni, la determinazione di micotossine, istamina ecc.
- ✓ **la PCR (*Polymerase Chain Reaction*)**: è un metodo che si basa sulla rilevazione di DNA, utilizzato in numerosi ambiti come la determinazione di patogeni, l'identificazione di allergeni, l'individuazione di OGM, il riconoscimento di specie ecc.
- ✓ **kit basati su metodi enzimatici**, molto usati in chimica clinica, e utilizzati anche nel settore alimentare per determinare gli analiti di interesse, sfruttando la specificità enzima/substrato.
- ✓ **Strip test, dipstick/Lateral Flow device** (per la determinazione di ormoni, antibiotici, micotossine, allergeni, patogeni), immunosaggi competitivi (competizione basata sull'antigene libero e l'antigene fluorescente marcato per un anticorpo specifico per la determinazione di micotossine), naso elettronico (per la determinazione di micotossine).

Nel corso del convegno i partecipanti assisteranno alle dimostrazioni di utilizzo durante le quali potranno fare domande tecniche di approfondimento e usare personalmente i metodi rapidi di analisi.

Interventi

Elisa, PCR e altre metodiche d'analisi

- Le basi biochimiche e molecolari delle metodiche più utilizzate
- I metodi rapidi e innovativi per l'analisi di contaminanti chimici e biologici nei prodotti alimentari

I principali ambiti di utilizzo dei metodi rapidi

- L'applicazione dei metodi rapidi alle analisi di contaminanti chimici e biologici di prodotti alimentari

Principi di funzionamento e dimostrazione pratica

I partecipanti, divisi in gruppi, sperimenteranno i principali metodi di analisi insieme alle aziende produttrici che ne evidenzieranno caratteristiche e vantaggi



IN COLLABORAZIONE CON



PATROCINI



MEDIA PARTNER



IDEAZIONE, ORGANIZZAZIONE
E SPONSORIZZAZIONI



OM - via Euripide 7 - 20145 Milano
segreteria@ominrete.it
www.foodandtec.com
www.in-formare.net
tel. 0291534731 - fax 178 2264489