



COMUNICATO STAMPA

L'analisi del DNA contro le frodi alimentari: FEM2-Ambiente al Food&Science Festival di Mantova

Dal **18 al 20 maggio 2018**, tre giorni di eventi dedicati ad adulti, studenti e bambini che trasformerà la città e il centro storico in luoghi di incontro, dibattito, divertimento e apprendimento. Un nuovo modo di raccontare il territorio che mette assieme scienza e piacere, agricoltura e cultura. Il Food&Science Festival è un evento di divulgazione scientifica di rilievo nazionale e internazionale che affronta e approfondisce in maniera creativa e accessibile le tematiche legate alla scienza della produzione e del consumo del cibo.

FEM2-Ambiente, spin off accreditata dall'Università degli Studi di Milano-Bicocca è uno dei primi laboratori di analisi genetica ad aver applicato la tecnica del DNA barcoding ai prodotti alimentari. Jessica Frigerio, biotecnologa di **FEM2-Ambiente**, sarà presente come relatrice alla conferenza *La qualità del cibo: come si valuta e come si garantisce*, **sabato 19 maggio ore 10.45 presso la Loggia del Grano**.

Il panel è dedicato alle tecnologie che permettono di dimostrare la qualità di un alimento e il suo corretto stato di conservazione. Frigerio illustrerà le potenzialità e le applicazioni dell'analisi genetica per contrastare le frodi alimentari.

«Il **DNA barcoding** – spiega Jessica Frigerio - è una **metodica di biologia molecolare** che permette, tramite la ricerca e il confronto di uno specifico segmento di DNA, di **identificare la specie di un campione animale o vegetale**. In pratica, funziona come il codice a barre che identifica uno specifico prodotto del supermercato.

Grazie a questa analisi possiamo **validare la qualità e identità dei prodotti alimentari** nei nostri laboratori. Le frodi alimentari sono all'ordine del giorno e, grazie al controllo del DNA, è possibile controllare il cibo e garantire la sua sicurezza e tracciabilità.

Lo sviluppo di questa tecnologia ci permetterà, in un futuro non troppo lontano, di analizzare con lo smartphone gli alimenti durante la spesa, validando in autonomia la qualità del prodotto».

Insieme a Frigerio ci saranno Patrizia Fava, docente di Tecnologie Alimentari BIOGEST- SITEIA Università di Modena e Reggio Emilia, che descriverà quali siano **le ultime tecnologie applicate al packaging dei prodotti alimentari**, dalle confezioni, alle etichette fino alle atmosfere protettive. Veronica Sberveglieri, ricercatrice del CNR e ingegnere alimentare di Nasys, spin off dell'università di Brescia, racconterà **le applicazioni e le potenzialità dei nasi elettronici**. Questi dispositivi intelligenti 'imparano' ad annusare i cibi avariati e – presto o tardi - saranno in grado di avvisarci con un sms che lo yogurt in frigo è scaduto!

L'evento sarà moderato da Chiara Albicocco, giornalista scientifica e conduttrice della trasmissione 'Food rEvolution' su Amazon Audible.

Per maggiori dettagli o per conoscere il programma dell'evento visita mantovafoodscience.it

Profilo FEM2-Ambiente | FEM2-Ambiente (Food, Environment, ManageMent) è una società spin off accreditata dall'Università degli Studi di Milano-Bicocca: ha la mission di trasferire i risultati della ricerca in prodotti e servizi innovativi. Nasce nel 2010 e offre un team multidisciplinare in grado di operare in tutti i campi delle biotecnologie agroalimentari e ambientali, con competenze anche nel settore cosmetico, veterinario e farmaceutico. È un'azienda giovane e in crescita, che crede fermamente nel valore della ricerca, che porta avanti grazie a uno stretto vincolo di collaborazione con i migliori gruppi di ricerca dell'ateneo milanese, senza allontanarsi dalle richieste del mercato. Propone diversi servizi di analisi genetica su matrici animali e vegetali; validazione e valutazione dell'efficacia di prebiotici e probiotici; consulenza scientifica e ricerca e sviluppo; analisi per l'avifauna; analisi dell'acqua e analisi del gas radon.

Per informazioni e interviste

Massimo Sperati | Director of Sales and Marketing

+39 02 6448 3386

+39 320 260 5392

massimo.sperati@fem2ambiente.com

www.fem2ambiente.com