

CORSO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

**VARIAZIONI DELLE PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E
MICROSTRUTTURALI DEGLI IMPASTI DURANTE IL PROCESSO DI
PASTIFICAZIONE**

Martedì 27 aprile 2010

Ore 09.00 Registrazione dei partecipanti

Ore 09.00 – 11.00 **VARIAZIONI DELLE PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E
MICROSTRUTTURALI DEGLI IMPASTI DURANTE IL PROCESSO DI PASTIFICAZIONE**
Prima parte

Prof.ssa Donatella Peressini

Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno

Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Udine

Ore 11.00 – 11.30 **PAUSA**

Ore 11.30 – 13.00 **VARIAZIONI DELLE PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E
MICROSTRUTTURALI DEGLI IMPASTI DURANTE IL PROCESSO DI PASTIFICAZIONE**
Seconda parte

Prof.ssa Donatella Peressini

Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno

Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Udine

Bologna

Milano