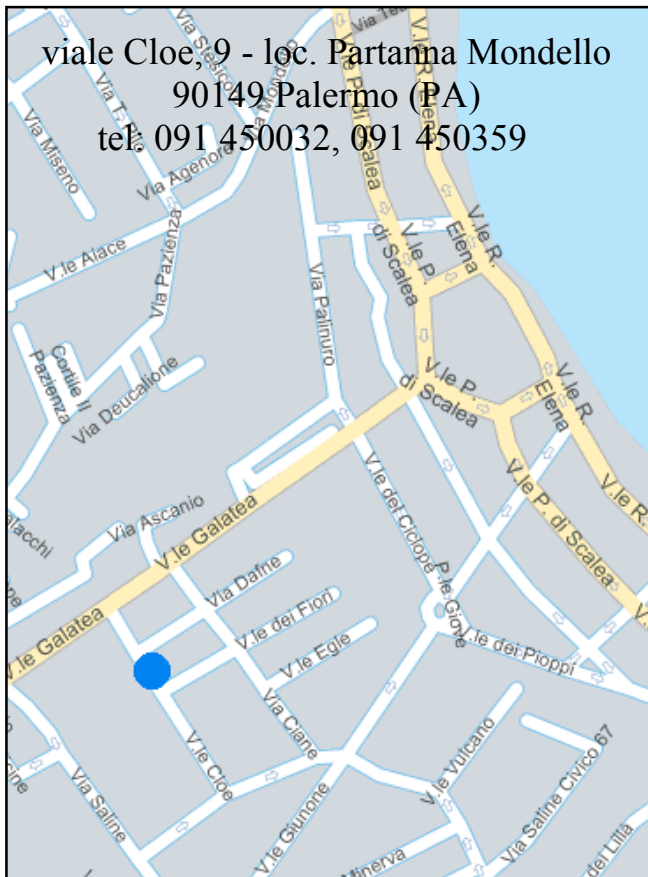


hotel Conchiglia D'oro

viale Cloe, 9 - loc. Partanna Mondello
90149 Palermo (PA)
tel: 091 450032, 091 450359



Da non perdere a Palermo
Palazzo Chiaramonte Steri
Sede del Rettorato
dell'Università degli studi di
Palermo dove è custodito il
famoso quadro "La vucciria"
di Renato Guttuso

Con il contributo di:



Agilent Technologies



SHIMADZU



Con il patrocinio di:



SOCIETÀ CHIMICA ITALIANA

Gruppi Interdivisionali
di Chimica degli Alimenti &
di Chimica del Proteoma



Università degli Studi di Palermo
Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche



Regione Siciliana
ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE



Società Chimica Italiana
Divisione di Spettrometria di Massa



Istituto di scienze e tecnologie molecolari
CNR - Sezione di Padova

XIII Discussion Group: Mass Spectrometry in Food Chemistry



Palermo, 25-27 Marzo 2007

Programma:

Domenica 25 Marzo

- 16:00 Registrazione
- 18:00 **Cocktail di benvenuto**
- 20:00 **Cena**

Lunedì 26 Marzo

Chairman: Prof. Leopoldo Ceraulo

- 9:30-9:45 Benvenuto ed Introduzione
- 9:45-10:30 Desiderio Dominic
“Free radicals, food, proteins and mass spectrometry”
- 10:30-11:00 Calderone Giovanni
“Analisi isotopiche per la caratterizzazione dell'origine di prodotti agro-alimentari”
- 11:00-11:30 **Coffee Break**

Chairman: Prof. Pasquale Agozzino

- 11:30-11:50 Salerno Raffaele
“Identificazione di Cultivar mediante ESI MS e LDA da foglie di Olea Europea”
- Muccilli Vera
“Proteomic analysis of a transgenic durum wheat kernel”
- 12:10-12:30 Cunsolo Vincenzo
“Investigation of the protein profile of donkey's milk, a promising substitute in infant cow's milk allergy”

- 12:30-12:50 Sebastiani Eligio
“Soluzioni Agilent per Analisi Multiresiduale in alimenti tramite GC-MS/LC-MS”
- 12:50-13:10 Saletti Rosaria
“Comparative proteomics of an old sicilian durum wheat”
- 13:15-15:30 **Pausa Pranzo**

Chairman: Dott. David Bongiorno

- 15:30-15:50 Bartolucci Gian Luca
“I microinquinanti nel vino: una tragedia nascosta”
- 15:50-16:10 Spagnolo Dorothea
“Metodo di prova di GC/MS per la determinazione quali-quantitativa dei residui di etinilestradiolo nel muscolo di diverse specie animali”
- 16:10-16:30 Dall'Asta Chiara
“Tecniche di spettrometria di massa per la determinazione di micotossine negli alimenti”
- 16:30-17:00 **Coffee Break**

Chairman: Prof. Gloriano Moneti

- 17:00-17:20 Villanelli Fabio
“Nuovo 320 LC-MS/MS: analisi ultra veloci di pesticidi in matrici alimentari”
- 17:20-17:40 Cristoni Simone
“High Performance of Surface Activated Chemical Ionization in the analysis of complex pesticide mixtures”
- 17:40-18:00 Riillo Concetta
“Nuova tecnica di estrazione in matrice cheratinica dei FAEE, quali markers dell'abuso di bevande alcoliche”
- 20:00 **Cena Sociale**

Martedì 27 Marzo

Chairman: Prof. Pietro Traldi

- 9:30-10:15 Dugo Paola
“Cromatografia multidimensionale accoppiata alla spettrometria di massa: applicazioni ai grassi alimentari”.
- 10:15-10:35 Pieraccini Giuseppe
“Localizzazione di proteine allergeniche nella frutta tramite Imaging Mass Spectrometry”
- 10:35-10:55 Seraglia Roberta
“Protein profiles of green coffee beans and grapestones by MALDI/MS”
- 10:55-11:30 **Coffee Break**

Chairman: Dott. Giuseppe Avellone

- 11:30-11:50 Aiello Donatella
“Attività proteolitica del latte mastitico mediante spettrometria di massa MALDI TOF/TOF”
- 11:50-12:10 Fanara Serena
“Correlazione tra componente aromatica e tempi di maturazione di olii di oliva siciliani tramite HS-SPME-GC-MS”
- 12:10-12:30 Bongiorno David
“Caratterizzazione chemiometrica di olii extra vergini di oliva tramite HPLC/MS”

