

# 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. Durante il convegno, in sessione plenaria, saranno approfondite le seguenti metodiche e la loro validazione:

- ✓ **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).

Dopo la sessione plenaria, i partecipanti assisteranno alle dimostrazioni d'uso durante le quali potranno rivolgere quesiti tecnici di approfondimento e utilizzare personalmente i metodi rapidi di analisi.

### Programma

#### **Metodi analitici enzimatici e immunochimici per la determinazione di molecole caratterizzanti o indesiderate negli alimenti**

*Patrizia Restani - Full Professor in Food Chemistry - Facoltà di Scienze del Farmaco - Università degli Studi di Milano*

#### **Analisi del DNA, Polymerase Chain Reaction, sonde e micro/nano sensoristica applicati all'integrità degli alimenti: stato dell'arte e prospettive**

*Marco Arlorio - Full Professor of Food Chemistry - Dipartimento del Farmaco - Università del Piemonte Orientale*

#### **Verifica e validazione, due facce della stessa medaglia: quale applicare ai metodi rapidi?**

*Maria Scognamiglio - Funzionaria Tecnica, Responsabile della Formazione e Ispettore di Sistema  
Iscritta dal 2006 al registro dei Valutatori di Sistemi Qualità CEPAS*

#### **I metodi di analisi rapida**

#### **Principi di funzionamento e dimostrazione pratica**

#### PATROCINI



#### MEDIA PARTNER



#### IN COLLABORAZIONE CON



#### IDEAZIONE, ORGANIZZAZIONE E SPONSORIZZAZIONI



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