



SIMTREA AA

Microbiologia Agraria,
Alimentare, Ambientale

Workshop su “Proteomica microbica e degli alimenti”

Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata – Facoltà di Agraria - Bari

30 Ottobre 2008

Programma

9.00 – 9.15 Saluti del Presidente SIMTREA, Prof. A. Farris

9.15 – 10.15 Il proteoma: aspetti teorici, Prof. L. Bini – Dipartimento di Biologia Molecolare, Università degli Studi di Siena

10.15 – 10.45 Discussione

10.45 - 11.00 Coffee break

11.00 – 11.30 Proteomica applicata ai batteri lattici, Dr.ssa M. De Angelis – Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata, Università degli Studi di Bari

11.30 – 11.45 Discussione

11.45 – 12.15 Proteomica applicata ai lieviti, Prof. L. Bini – Dipartimento di Biologia Molecolare, Università degli Studi di Siena

12.15 – 12.45 Proteomica applicata agli alimenti, Prof. L. Bini – Dipartimento di Biologia Molecolare, Università degli Studi di Siena

12.45 – 13.00 Discussione

13.00 -14.30 Pranzo

14.30 – 15.30 Elettroforesi bidimensionale: aspetti pratici, Prof. L. Bini – Dipartimento di Biologia Molecolare, Università degli Studi di Siena e R. Di Cagno – Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata, Università degli Studi di Bari

15.30 – 16.30 Spettrometria di massa: aspetti pratici, Prof. L. Bini – Dipartimento di Biologia Molecolare, Università degli Studi di Siena e M. De Angelis – Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata, Università degli Studi di Bari