





# Programma del Simposio

## Mercoledì 26/06/24



09:00	<b>Pre-corso 1</b>	<b>Dott. Cristina Malegori</b> (Università degli Studi di Genova) <i>La spettroscopia NIR dalle basi</i>
11:00	<b>Pre-corso 2</b>	<b>Prof. Anna de Juan</b> (Università di Barcellona) <i>Problem-oriented NIR data processing: from the investigation of single spectra to process monitoring and imaging</i>
13:00		
13:30	<b>Registrazione</b>	Il desk per la registrazione si trova all'interno del Complesso Aldo Moro, davanti all'ingresso dell'auditorium. Qui vi verranno forniti il badge e la <i>Sacca della Conferenza™</i> .
14:30	<b>Apertura lavori</b>	Benvenuto ai partecipanti: - Prof. <b>Francesco Savorani</b> (Chair di NIRITALIA 2024) - Prof. <b>Monica Casale</b> (Presidente di SISNIR)
15:00	<b>Plenary 1</b>	<b>Roberto Giangiacomo</b> (Socio Fondatore SISNIR) <i>Nascita e sviluppo della Società Italiana di Spettroscopia NIR</i>
15:40	<b>Sessione 1</b> Beni culturali  <i>Chairs:</i> Marina Cocchi Alessio Tugnolo	<b>O1: Anna Laura Tassi</b> (Università degli Studi di Milano) <i>Caratterizzazione mediante spettroscopia NIR del supporto mesoporoso di silice MCM-41 dopo adsorbimento fisico e chimico di molecole di olio essenziale dell'albero del tè per lo sviluppo di un nuovo sistema di purificazione dell'aria</i>
16:00		<b>O2: Giorgia Sciotto</b> (Università di Bologna) <i>Imaging iperspettrale nel vicino infrarosso (NIR-HSI) per l'analisi non invasiva e sub-superficiale di dipinti e reperti archeologici</i>
16:20		Sponsor: <b>Bruker</b> <i>La spettroscopia vibrazionale dal micro al macro: come la tecnologia supporta ricerca, industria, sicurezza e ambiente</i>
16:35		 <b>Coffee break + Poster session (25')</b>
17:00	<b>Sessione 2</b> Agro-alimentare I  <i>Chairs:</i> Marina Cocchi Alessio Tugnolo	<b>O3: Albert Kravos</b> (InnoRenew CoE) <i>Il pretrattamento fisico della biomassa migliora la determinazione dell'idoneità delle foglie di olivo per la trasformazione in bioraffineria</i>
17:20		<b>O4: Cesare Ravagli</b> (Università di Bologna) <i>Sviluppo di curve di calibrazione per l'analisi NIR tramite utilizzo di un prototipo di camera di flusso, applicazione nell'industria alimentare degli oli vegetali</i>
17:40	<b>Invited Oral 1</b> <b>Lavazza</b>	<b>IO1: Raffaella Ceccarelli</b> (Luigi Lavazza S.p.A.) <i>Applicazione dell'analisi NIR lungo il processo produttivo del caffè</i>
18:00	<b>Degustazione caffè</b>	Degustazione di uno <i>Specialty Coffee</i> di Lavazza Factory 1895.
18:20	<b>Welcome cocktail</b>	Presso il Complesso Aldo Moro, un aperitivo di benvenuto con sottofondo musicale.
20:00		



# Giovedì 27/06/24

09:00	<b>Plenary 2</b>	<b>Søren Balling Engelsen</b> (Università di Copenhagen) <i>Why nothing beats NIRS technology: The Green Analytical Choice for the Future Sustainable Food Production</i>
09:45	<b>Sessione 3</b> PAT/Monitoraggio di processo  <i>Chairs:</i> Paolo Berzaghi Lorenzo Strani	<b>05: Federico Cambiè</b> (Paul Scherrer Institute) <i>Combinazione di spettroscopia NIR e chemiometria per la determinazione online della temperatura di processo</i>
10:05		<b>06: Francesca Sbolgi</b> (Kode Solutions) <i>SpectralizeR: un ponte tra spettroscopia e produzione</i>
10:25		<b>07: Irene Locatelli</b> (Università degli Studi di Milano) <i>Monitoraggio e ottimizzazione del superchilling in prodotti carnei</i>
10:45		Sponsor: <b>Hellma</b> <i>HELLMA SOLUTIONS - Dalla consulenza applicativa allo sviluppo integrale di uno spettrometro custom per controllo di processo</i>
11:00	 <b>Coffee break + Poster session (30')</b>	
11:30	<b>Sessione 4</b> Industriale  <i>Chairs:</i> Paolo Berzaghi Lorenzo Strani	<b>08: Stefano Radice</b> (Syensqo) <i>Spectroscopia Vibrazionale e tecnologie NIR per selezione polimeri</i>
11:50		<b>09: Chiara Cressoni</b> (Centro Tessile Cottoniero e Abbigliamento S.p.A.) <i>Valutazione Preliminare dei Contaminanti nei Tessuti Post-consumo con Spettroscopia NIR accoppiata a Chemiometria</i>
12:10		<b>010: Emanuele Pizzano</b> (Università di Bologna) <i>Spettroscopia NIR applicata nel campo degli Additivi Plastici (HALS) e dei Poliuretani</i>
12:30	<b>Invited Oral 2 UNI</b>	<b>IO2: Elena Tamburini</b> (Università di Ferrara / UNI - Ente italiano di normazione) <i>Le linee guida UNI per l'utilizzo della tecnica NIR nel settore agroalimentare: calibrazione quantitativa e qualitativa</i>
12:50	 <b>Pausa pranzo (60')</b>	
13:50	<b>Poster session (30')</b>	
14:20	<b>Sessione 5</b> Imaging  <i>Chairs:</i> Giorgia Scitutto Danial Fatchurrahman	<b>011: Giacomo Squeo</b> (Università degli Studi di Bari) <i>Applicazione della spettroscopia NIR per l'autenticità di prodotti carnei da allevamento estensivo</i>
14:40		<b>012: Maria Luisa Amodio</b> (Università degli Studi di Foggia) <i>Metodi non distruttivi per la predizione dei principali costituenti in frutti di pomodoro</i>
15:00		<b>013: Giulia Gorla</b> (Universidad del Pais Vasco) <i>Trama e ordito delle immagini iperspettrali NIR: le sfide dei tessuti</i>
15:20		Sponsor: <b>NIREOS</b> <i>TRICLOPS: un nuovo spettrometro a trasformata di Fourier a banda ultra larga</i>
15:35	 <b>Coffee break + Poster session (25')</b>	
16:00	<b>Assemblea SISNIR</b>	Si terrà presso l'Auditorium del Complesso Aldo Moro.
17:00	<b>Attività sociali</b>	Tour 1 - <i>La Torino Reale</i>   Tour 2 - <i>La Torino sul Fiume</i>   Tour 3 - <i>All'ombra della Mole</i> Per tutti i tour partenza alle ore 17:00 dal Complesso Aldo Moro
19:30	<b>Cena di Gala</b> (con spostamento)	19:30 - Partenza in pullman da Piazza Vittorio Veneto Cena accompagnata dalla musica di The Kastors, con premiazione dei due migliori poster esposti. 00:00-02:00 - Rientro a Torino in pullman (Piazza Vittorio Veneto)
02:00		

# Venerdì 28/06/24

09:30	<b>Plenary 3</b>	<b>Anna de Juan</b> (Università di Barcellona) <i>NIR imaging: digging into the power of spectral and spatial information</i>
10:15	<b>Sessione 6</b> Agro-alimentare II  <i>Chairs:</i> Ernestina Casiraghi Giacomo Squeo	<b>O14: Alessio Tugnolo</b> (Università degli Studi di Milano) <i>Un sistema spettrale IoT per il monitoraggio della maturazione dell'uva: definizione di una strategia di rilevamento delle anomalie</i>
10:35		<b>O15: Camilla Menozzi</b> (Università di Modena e Reggio Emilia) <i>Spettroscopia FT-NIR e regressione PLS per monitorare il contenuto di etanolo e l'acidità totale durante la fermentazione del mosto di uve rosse: valutazione dell'efficacia di diversi intervalli spettrali</i>
10:55		<b>O16: Lorenzo Strani</b> (Università di Modena e Reggio Emilia) <i>Sviluppo di un metodo analitico basato su metodi spettroscopici non-distruttivi e chemiometria per la classificazione di mele di diversa origine</i>
11:15		Sponsor: <b>Metrohm</b> <i>Good Vibes with OMNIS NIRs</i>
11:30	 <b>Coffee break + Poster session (30')</b>	
12:00	<b>Sessione 7</b> Chemiometria e Intelligenza Artificiale  <i>Chairs:</i> Marco Calderisi Zelan Li	<b>O17: Sara Gariglio</b> (Università degli Studi di Genova) <i>Le potenzialità della spettroscopia NIR in chimica forense: la datazione delle macchie di sangue</i>
12:20		<b>O18: Lorenzo Serva</b> (Università di Padova) <i>Selezione di variabile per la valutazione della qualità della fibra negli alimenti per bovini</i>
12:40		<b>O19: Eugenio Alladio</b> (Università di Torino / DataBloom S.r.l.) <i>SpectrApp: una dashboard open-source per l'analisi (chemiometrica) di dati spettroscopici</i>
13:00		Sponsor: <b>VIAMI</b> <i>Soluzioni NIR Portatili: Dallo Smartphone al Cloud</i>
13:15	 <b>Pausa pranzo (60')</b>	
14:15	<b>Invited Oral 3</b> <b>EUCLID</b>	<b>IO3: Stefano Dusini</b> (INFN), <b>Marco Scodreggio</b> (INAF IASF) <i>La missione spaziale Euclid e lo strumento NISP</i>
14:45	<b>Sessione 8</b> Strumentazione portatile  <i>Chairs:</i> Alessandro Ulrici Giulia Gorla	<b>O20: Claudia Gambale</b> (CREA-ZA) <i>Confronto delle prestazioni di quattro spettrometri NIR portatili nell'analisi di foraggi</i>
15:05		<b>O21: Viviana Cavallaro</b> (CREA-IT) <i>Analisi dei macronutrienti del latte utilizzando diversi NIR portatili</i>
15:25		<b>O22: Rossella Abbate</b> (Agroscope / Università degli Studi di Milano) <i>Sviluppo di un sistema micro-NIRS-app-cloud per la determinazione in loco della composizione nutrizionale dei mangimi avicoli e dei suoi vari ingredienti</i>
15:45	<b>Chiusura</b>	Chiusura dei lavori e arrivederci a NIRITALIA 2026 (dove?)
16:30		



 **Simposio Nazionale**  
**NIR Italia 2024**  
Torino, 26-28 giugno