



ALIMENTAZIONE: ANALISI SENSORIALE E ASPETTI CHIMICO-NUTRIZIONALI

Roma, aprile-maggio 2015

Proseguono le Giornate di studio proposte dall'Accademia delle Arti Erboristiche di Roma sul tema dell'analisi sensoriale e gli aspetti chimico-nutrizionali degli alimenti. Un ciclo di Incontri monodisciplinari per acquisire la conoscenza dei prodotti tipici della Dieta Mediterranea con un approccio multidisciplinare; dalle caratteristiche della loro produzione al loro corretto consumo seguendo le Linee guida di una sana alimentazione. Docenti del corso **Marco Greggio**, Agronomo esperto di filiere agroalimentari, e **Francesca Morichetti**, Biologa Nutrizionista, Specialista in Scienza dell'Alimentazione e esperta di educazione alimentare.

Gli incontri si svolgeranno la domenica: la mattina, Marco Greggio tratterà l'analisi sensoriale degli alimenti; il pomeriggio, Francesca Morichetti porrà in evidenza gli aspetti chimici e nutrizionali con particolare attenzione agli aspetti salutari e successiva discussione.

19 aprile: Latte, derivati del latte e formaggi: varietà e caratteristiche. Degustazioni e dissertazioni sensoriali riguardo le peculiarità di alcune tipologie di latte e dei suoi derivati.

Trattazione della composizione chimica e nutrizionale evidenziando le loro caratteristiche salutari. Indicazioni per una corretta scelta e consumo.

26 aprile: Carni e salumi. Elementi sensoriali di valutazione. Trattazione della composizione chimica e nutrizionale evidenziando le loro caratteristiche salutari. Indicazioni per una corretta scelta e consumo.

10 maggio: Sicurezza alimentare. Etichette alimentari: carta d'identità dei prodotti alimentari, la filiera alimentare, prodotti di agricoltura biologica e a denominazione di origine (DOC, DOCG, DOP, IGP, IGT), guida alla scelta e al corretto consumo dei prodotti freschi e confezionati.

Website: www.accademiadelleartiherboristiche.it



GLI INCONTRI DI FITOTERAPIA DI LABORATORI BIOKYMA

Sansepolcro, 24-25 maggio 2015

Torna il consueto appuntamento organizzato da Laboratori Biokyma per coniugare tradizione antica e scienza moderna.

Un programma per scoprire e approfondire la conoscenza delle piante "d'acqua" nella medicina tradizionale mediterranea e le opportunità della fitoterapia per l'apparato locomotore. L'incontro si svolgerà presso il Borgo Palace Hotel di Sansepolcro. Agli iscritti sarà rilasciato un Attestato di partecipazione.

Il programma delle due giornate è così articolato.

Domenica 24 maggio 2015

- ore 12,00 - Arrivo Borgo Palace Hotel: Sistemazione e Registrazione

- ore 13,00 - 15,00 - Pranzo

- ore 15,15 - 16,15 - Mauro Cornioli, Amministratore Unico Laboratori Biokyma

L'Accademia della Tisana

- ore 16,15 - 17,00 - Catia Ercolani, Farmacista, Direttore Tecnico Laboratori Biokyma

Le piante per il benessere dell'apparato muscolo-scheletrico

- ore 17,00 - 19,00 - Luigi Giannelli, Farmacista, esperto di Medicina Tradizionale Erboristica Medicina Tradizionale Mediterranea e virtù delle piante: le piante "d'acqua"

- ore 20,30 - Biokyma & friends 13

Lunedì 25 maggio 2015

- ore 9,15 - 11,00 - Bruno Brigo, Medico, specializzato in Medicina Interna, Fitoterapeuta

Affezioni dell'apparato locomotore: prevenzione e cura

- ore 11,15 - 12,45 - Marco Valussi, Fitoterapeuta

Rimedi vegetali per dolori ad acciacchi: i problemi osteoarticolari

- ore 12,45 - Consegna Attestati di partecipazione

- ore 13,00 - Pranzo in Azienda

- ore 15,00 - Visita in Azienda alle coltivazioni e ai laboratori di produzione.

Tel.: 0575 749989. E-mail: info@biokyma.com

REVISIONE LINEE GUIDA BOTANICALS E DIVIETO D'UTILIZZO ARGILLE NEGLI INTEGRATORI

Publicato sul sito del **Ministero della Salute** l'aggiornamento delle "Linee guida sulla documentazione a supporto dell'impiego di sostanze e preparati vegetali (botanicals) negli integratori alimentari di cui al DM 9 luglio 2012". In questa nuova stesura sono richieste maggiori informazioni sull'origine geografica della pianta, condizioni di crescita (spontanea o coltivata) e periodo di raccolta oltre che sul processo di preparazione e trasformazione dell'ingrediente o del preparato vegetale. Aggiornato anche l'elenco "Altri nutrienti e altre sostanze a effetto nutritivo o fisiologico", in cui sono incluse alcune delle sostanze impiegabili negli integratori, fermo restando quanto previsto dal Regolamento (CE) 258/97 sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari. Non è più ammesso l'utilizzo di argille a causa del loro contenuto di alluminio, come specificato nella nota del 10 febbraio scorso inviata ad Assessorati alla sanità e Associazioni interessate.

Website: www.salute.gov.it

Leggere le avvertenze riportate sulla confezione

IRRITABILITÀ
NERVOSISMO
STRESS ECCESSIVO
SBALZI D'UMORE
AFFATICAMENTO
STANCHEZZA
FASTIDI MUSCOLARI

Un'integrazione con magnesio può essere utile in tutti questi casi.



Gradevole gusto **Agumi**

MAGNESIO COMPLETO

4 fonti di Magnesio per ritrovare la serenità

Formulato con:

- ✓ Magnesio pidolato
- ✓ Magnesio citrato
- ✓ Magnesio marino
- ✓ Magnesio carbonato

Arricchito con **Fruttoligosaccaridi**

SENZA GLUTINE | SENZA LATTOSIO | ADATTO A VEGANI | DOLCIFICATO STEVIA

BIOS LINE
PRINCIPIUM

www.magnesiocompleto.com