



Iscriviti per
partecipare
all'evento



Parma - 19 maggio 2022
h. 8:30 - 12:30

Partecipa all'evento dedicato a veterinari
e nutrizionisti operanti nel settore bovini da latte

**Qualità delle
materie prime:
le più recenti evidenze
sulle micotossine**



HEALTHYLIFE
SUSTAINABLE LIFETIME PERFORMANCE

 **trouw nutrition**
a Nutreco company

presso

Hotel Link 124, via S. Leonardo, 12 - 443122 Parma

Di seguito il programma della giornata:

8:45 Accredito - Welcome Coffee

9:15 **Introduzione: quale sarà la qualità delle materie prime nel 2022?**

Dr. Tancredi Fumagalli, Technical Advisor Feed Additives - Trouw Nutrition Italia

9:30 **La problematica delle micotossine nel mais e nel grano italiani**

Dr.ssa Sabrina Monica Locatelli - CREA di Bergamo

- Introduzione generale alle principali muffe e micotossine
- Dati sulle principali tossine del mais e del grano negli ultimi anni in Italia
- Approfondimento sui trend dei raccolti e livelli di contaminazione

10:15 **Dati dalla ricerca**

Prof. Antonio Gallo - Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

- Principali micotossine nell'insilato di mais
- Effetti delle micotossine da Fusarium e dell'Aflatossina (M1) sulla produzione di latte
- Prova in vivo svolta presso l'università, contaminazione da Fusarium e TOXO-XXL

11:00 Break

11:30 **Soluzioni ed approccio di Trouw Nutrition**

Dr. Swamy Haladi, Global Programme Manager Mycotoxin Risk Management – Selko Feed Additives - Trouw Nutrition

12:15 Chiusura lavori

L'evento si conclude con l'invito a pranzo di tutti i partecipanti.
È necessario iscriversi per partecipare (termine per iscriversi 2 maggio).