

IL VALORE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA

Ciclo di workshop gratuiti per gli operatori del settore



24/09/2025 h 15:00

A che cosa devi fare attenzione nella gestione dei sottoprodotti?

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie ti parlerà di patogeni emergenti ed aspetti legati a sicurezza e igiene, con un focus sui sottoprodotti, in particolare il siero di latte.

Workshop online

12/11/2025 h 15:00

Come puoi valorizzare al meglio i prodotti innovativi ottenuti?

Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG coinvolgerà esperti per spiegarti cosa sono i "nutritional claims" e i "novel food", che requisiti e procedure li regolano e che vantaggi puoi trarne per la tua azienda.

Workshop ibrido (in presenza c/o la sede di Codroipo di CEFAP, in vicolo Resia n. 3, e online)

Tutti gli eventi si svolgeranno in lingua italiana. Gli eventi paralleli in sloveno sono stati organizzati nella primavera 2025

ISCRIVITI QUI:



29/10/2025 h 15:00

Che cosa puoi fare di innovativo con i tuoi sottoprodotti?

Il Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali dell'Università di Udine ti parlerà, presso il Laboratorio di Ricerca Agroalimentare (LARA), di valorizzazione innovativa del siero di latte per nuovi prodotti. Potrai anche vedere il loro impianto pilota in funzione!

Workshop in presenza (via Sondrio 2, Udine)

26/11/2025 h 15:00

Quali sono i trend di mercato e le opportunità di sostegno?

Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG coinvolgerà esperti per approfondire la domanda di mercato per prodotti con "nutritional claims" e "novel food". Capirai anche quali opportunità attivare per supportare investimenti innovativi.

Workshop ibrido (in presenza c/o la sede di Codroipo di CEFAP, in vicolo Resia n. 3, e online)