

Giornata di Studio in Zanè:

la melatonina, ingrediente naturale nel latte e nei prodotti lattiero-caseari

In vari testi pubblicati nel nostro sito internet “BSC” si è fatto riferimento all’importanza di considerare il latte non soltanto come vettore di sostanze di significato primario per il suo contenuto in carboidrati, proteine e sostanze lipidiche, ma anche come fonte di una serie di mini-composti organici di significato nutrizionale e caratterizzanti della qualità da considerare essenziali per la qualificazione del latte stesso come materia di primario valore e come fonte di derivati.

Fra i micronutrienti naturalmente presenti che sono considerati come indici complementari di identità nella qualificazione nutrizionale del latte dal 2024 da parte del Centro BSC di Brazzale SpA v’è l’ormone “melatonina”, oggetto tra l’altro di indagine analitica-quantitativa condotta con metodo LC/MS/MS. La caratterizzazione isotopica di ^{13}C e di ^{15}N costituenti la melatonina di origine naturale è tra l’altro in corso presso il BSC.

Nella Giornata di Studio “melaton-day” organizzata da Brazzale SpA in Zanè (VI) nel giorno **mercoledì 24 settembre 2025**, saranno esposti i risultati di studi condotti fino ad oggi dal Centro BSC a cura del Prof. Fernando Tateo (UniMi-BSC) e della Prof. Monica Bononi (UniMi-BSC) e Coll. La finalità dell’istituzione delle giornate di studio, che saranno nel tempo dedicate a progetti di contenuto scientifico differenziati sul tema di latte e derivati, ed estesi a problematiche nutrizionali del settore alimentare, rientrano nelle finalità istituzionali del Centro BSC e sono di libera partecipazione per il personale di Aziende del Settore Lattiero-Caseario.

Per informazioni rivolgere richiesta tramite mail all’indirizzo brazzalesc@brazzale.com alla Dott. Rita Marchesini presso Brazzale Spa.

Zanè, li 17 settembre 2025

Giornata di Studio “Melatonin Day”

Zanè, Via Pasubio n. 2 - 24 settembre 2025

9.00-13.00 / 14.00-18.30

Brazzale Science – Nutrition & Food Research Center

Programma della giornata

Ore 9.00 Apertura dei lavori

- Introduzione al tema “Melatonina”: identità chimica, presenza nei lattiero-caseari, biologia e metabolismo nei bovini (*Dott. Simone Rochira – BSC*).
- Panorama sulle Metodiche analitiche per la determinazione quantitativa della melatonina nei lattiero-caseari: la bibliografia (*Dott. Elena Cumerlato – BSC*).

Ore 13.00-14.00 Pausa Pranzo offerto da Brazzale s.p.a

Ore 14.00 Ripresa dei lavori

- Programma analitico BSC: il metodo Tateo-Bononi per LC/MS/MS per la melatonina e risultati analitici sul latte in distribuzione nel territorio e nel Gran Moravia (*Prof. Monica Bononi – UniMi – BSC*).

Video dimostrativo dell’operatività del metodo.

- I composti in tracce e loro utilizzo nella creazione di indici di qualità non convenzionali (*Prof. Fernando Tateo – UniMi – BSC*).

Per maggiori informazioni vi preghiamo di scrivere a: brazzalesc@brazzale.com

Brazzale S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANÈ (VI) - Italia
Tel. +39 0445 313900 e-mail: info@brazzale.com
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

Brazzale SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANÈ (VI) - Italia
e-mail: brazzalesc@brazzale.com
sito: www.brazzalesc.com
Laboratori di Ricerche Analitiche “Dr. Tino Brazzale”
Via Sant’Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia

