

Jornada de Cebadas con alto contenido de Beta-Glucanos
Lleida, 16 de junio de 2017

Seminario 0.11, Edificio 5ª, Campus ETSEA, Lleida

10:00 – 10:10 Bienvenida

*Roxana Savín, Responsable del Consorcio Nutriberus: Beta-Glucanos,
Agrotecnio, Univ de Lleida*

*Ignacio Romagosa, Responsable Proyecto AGL2015-69435-C3
Agrotecnio, Univ de Lleida*

NUEVOS USOS DE CEBADAS EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA Y ANIMAL

10:10 – 10:30 Barley, Bere and Bannocks.

La cebada para alimentación humana

Bill Thomas, James Hutton Institute, Dundee, Reino Unido

10:30 – 10:50 Barley Flour for Functional Food: Pasta, Bread and Biscuits

Harina de cebada para alimentos funcionales: pasta, pan y galletas

Michele Stanca, Genomic Research Center de Fiorenzuola d'Arda, Italia

10:50 – 11:10 Estudios preliminares de dietas ricas en betaglucanos en ovejas lactantes

Elena Albanell, Facultat de Veterinaria, Univ. Autònoma Barcelona

Responsable Proyecto AGL2015-69435-C3-03

11:10 – 11:30 PAUSA CAFÉ

NUEVAS PROPIEDADES FUNCIONALES DE LOS BETAGLUCANOS

11:30 – 11:50 Betaglucanos como estimulador del sistema Inmunológico

Angel Corbi, CIB-CSIC, Madrid

11:50 – 12:10 Betaglucanos como protector del daño vascular

Adriana Dusso, Universidad de Oviedo

12:10 – 12:30 Betaglucanos como inductores de la cicatrización

Eloi Gari, IIRB, Univ. Lleida

12:30 – 13:00 DISCUSIÓN GENERAL

13:30 – 14:30 Visita a los Campos experimentales de variedades de cebada comestible de Semillas Batlle SA, Bell-Lloc, Lleida

14:30 – 16:30 Comida en Restaurant Vinyes del Mig, Bell-Lloc, Lleida

