

Con il patrocinio di

La shelf life degli alimenti

Tipologie di studi e applicazioni pratiche.

Obiettivi e destinatari

Il settore Regolazione del Mercato della Camera di commercio di Torino in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico organizza un webinar dedicato alla shelf life degli alimenti.

La shelf-life di un prodotto alimentare, ovvero il periodo di tempo utile che permette di mantenere a livelli accettabili la qualità sensoriale e nutrizionale, è sicuramente un importante aspetto che l'OSA deve prendere in considerazione al fine di ottenere prodotti di elevata qualità che tengano conto sia delle esigenze commerciali, della gestione delle forniture e della "sicurezza" del prodotto stesso. Gli studi dedicati alla determinazione della shelf-life, con modelli predittivi, riferiti ad aspetti microbiologici e chimici, di mantenimento delle proprietà sensoriali risultano infatti un argomento complesso. Verrà presentata la tecnologia HPP che si basa su un processo innovativo che sottopone gli alimenti a una pressione idrostatica elevatissima. Grazie all'assenza dell'apporto termico, si inattivano i microrganismi presenti nei prodotti solidi e liquidi, così da rendere gli alimenti microbiologicamente stabili, conservabili e sicuri. Questo trattamento allunga la vita a scaffale e contribuisce a una maggiore qualità degli alimenti, andando incontro alle crescenti esigenze in termini di sicurezza alimentare. Il seminario intende offrire spunti di riflessione sulla shelf life degli alimenti, toccando aspetti microbiologici, qualità organolettica e sensoriale, con l'obiettivo di aiutare l'OSA a orientarsi tra i diversi approcci e a dialogare in modo consapevole con consulenti e laboratori. Completa l'incontro una testimonianza aziendale: Parmafood, azienda che produce e commercializza prodotti alimentari e annovera nei suoi processi produttivi l'innovativa tecnologia delle alte pressioni a freddo HPP.

Venerdì
13 giugno dalle 9:30
alle 12:30

Webinar
Microsoft Teams

Programma

- 9.30 Introduzione
Salvatore Capozzolo, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino
- 9.45 Gli aspetti microbiologici della conservazione degli alimenti
Pierluigi Di Ciccio, DSV - Università degli Studi di Torino
- 10.15 Qualità organolettica e sensoriale: impatto delle tecnologie di conservazione
Vanessa Eramo, Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali, Università degli Studi della Tuscia, Viterbo
- 10.45 Gli studi di Shelf life
Giulia Accardi, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 11.15 Testimonianza Aziendale
Chiara Cavazzini e Federico Luigelli, Parmafood
- 11.45 Q&A e Conclusione lavori

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di commercio Torino
Tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it

Note organizzative

La partecipazione al seminario in presenza è gratuita, previa iscrizione al seguente link <https://events.teams.microsoft.com/event/3a3da6dc-923c-4882-80eaf498c4d430d@6bc79307-413a-44db-94ef-c15800d55860>

Il webinar è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti
- per nr. CFP 0,375 SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022