



LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



SPORTELLLO ETICHETTATURA
E SICUREZZA ALIMENTARE



SEMINARI

Con il patrocinio di:



Provider autorizzato
ai sensi del "Regolamento per la formazione professionale
continua ai sensi del D.P.R. 7 agosto 2012, n. 137, articolo 7"



Shelf life degli alimenti:

definizione e impostazione dei parametri per la durabilità dei prodotti

Obiettivi e destinatari

Labcam - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviera di Liguria - Imperia La Spezia Savona e il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino organizzano un incontro rivolto alle imprese e professionisti del settore.

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.

Durante la sua "vita commerciale" l'alimento posto "sulla scaffale" deve mantenere le proprie caratteristiche in fatto di aspetto, odore, sapore e consistenza e mantenere stabili i parametri nutrizionali indicati sull'etichetta. Per definire la shelf-life di un prodotto, in conformità con le normative vigenti, occorre tener conto di numerosi fattori che dovranno garantire la sicurezza del prodotto, la sua stabilità e le caratteristiche organolettiche.

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; obiettivo del seminario è quello di affrontare la tematica per fornire all'OSA gli strumenti necessari per poter determinare la "vita" dei propri prodotti o essere in grado di interloquire con i consulenti e i laboratori di prova per poter valutare in modo critico i risultati delle prove.

Venerdì
14 ottobre 2016
dalle 9.00 alle 16.30
Sala convegni

**Labcam - Laboratorio
Chimico Camera di
Commercio Riviera di
Liguria**

Regione Rollo 98
Albenga (SV)

Programma

Venerdì 14 ottobre

9.00 Registrazione dei partecipanti

Moderatore: Franco Macchiavello, Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari ICQRF NORD – OVEST

9.30 Saluti istituzionali

Paola Freccero, Presidente Labcam Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviere di Liguria

9.45 Indici microbiologici nella predizione della Shelf life

Viviana Cirronis, Labcam Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviere di Liguria

10.30 Shelf life accelerate e modelli predittivi: metodi ed applicazioni

Andrea Giomo, divisione Food Euranet

11.30 Break

11.45 I parametri sensoriali ai fini della Shelf life

Luca Medini, Labcam Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviere di Liguria

12.20 Il contributo dell'analisi chimica delle sostanze volatili nei parametri di valutazione della shelf life

Giuseppe Brucoli, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

12.50 Discussione con i partecipanti

13.15 Pausa Pranzo

14.30 Inquadramento legale

Giorgia Andreis, Studio Andreis e Associati

15.00 Aspetti tecnologici

Valeria Di Siero, Presidente Ordine dei Tecnologi Piemonte e Valle d'Aosta

15.30 Testimonianze aziende:

Confezionamento in atmosfera modificata: una panoramica delle macchine e dei metodi

Federico Di Maggio, Multipack

I gas tecnici alimentari e il loro ruolo nella shelf life degli alimenti

Luigi Sculco, SOL SPA

16.30 Discussione con i partecipanti

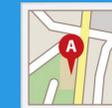
Con il sostegno di



Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di
Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100

labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it



per visualizzare la
piantina del Laboratorio
Chimico Camera di
Commercio Savona:

<http://www.labcam.it/default.aspx?p=17&l=it>

Note organizzative

Il seminario è accreditato:

dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 6 crediti formativi.

dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Chimici per 6 crediti formativi

dall'Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Genova e Savona per ___ crediti formativi

La partecipazione al seminario prevede una quota di iscrizione:

€ 80,00 +IVA

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato al Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Banca UNICREDIT AGENZIA XX SETTEMBRE IBAN:

IT23Y0200801046000101167812 indicando il titolo ed il luogo del seminario nella causale di pagamento.

Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:

all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise al Collegio degli **Agrotecnici** e degli **Agrotecnici laureati** di Torino e Aosta e Savona, al Collegio Interprovinciale **Periti Agrari** AL AT CN TO AO, Vercelli e Biella,

all'Ordine dei dottori **Agronomi e Forestali** di Genova e Savona studenti **universitari iscritti** nell'anno accademico in corso.

ISCRIZIONE ON LINE:

<http://www.labcam.it/formazione/seminario-shelf-life-degli-alimenti/>