



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

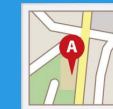
Con il sostegno di



## 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](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://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/>