

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 (Operatore del Settore Alimentare) deve prendere in considerazione al fine di ottenere prodotti di elevata qualità.

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** (Trattamento ad Alta Pressione) 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.

Il seminario intende offrire spunti di riflessione sulla shelf life degli alimenti per aiutare l'OSA a orientarsi e a dialogare in modo consapevole con consulenti e laboratori.

Completterà l'incontro la **testimonianza aziendale** di Parmafood, azienda che produce e commercializza prodotti alimentari e annovera nei suoi processi produttivi l'innovativa tecnologia 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-4882-80ea-ef498c4d430d@6bc79307-413a-44db-94ef-c15800d55860>

Il webinar è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 2 crediti
- per nr. CFP 0,28 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