



# WEBINAR

FEASR Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali

Con il patrocinio di:



## Salumi Liberi

### La riduzione dei conservanti nei prodotti di salumeria

#### Obiettivi e destinatari

AgenForm in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino e gli altri partner organizza un webinar dedicato ai "Salumi liberi".

Qualità e sicurezza degli alimenti sono due parametri correlati e imprescindibili, che rivestono particolare importanza nel caso dei prodotti alimentari fermentati e/o processati. In questo contesto, la carne ed i prodotti di salumeria sono spesso additati come sospetti cancerogeni, ma va anche evidenziato come i prodotti di salumeria, insieme ad altri prodotti di origine animale, rappresentano un comparto fondamentale per la Regione Piemonte.

Da queste premesse, è stato avviato il progetto denominato "Salumi liberi" con l'obiettivo di arrivare ad una limitazione controllata dell'utilizzo dei nitrati e dei nitriti nei prodotti di salumeria, di valutare dove e se possibile una completa eliminazione degli stessi nel rispetto dei criteri di igiene e sicurezza alimentare e, proprio perché la produzione di salumeria stagionata ricerca stabilità microbiologica e sicurezza sanitaria, gli studi condotti hanno perseguito un approccio prudente, per arrivare a conclusioni scientificamente provate.

Con l'evento i vari soggetti coinvolti nel progetto illustreranno i risultati raggiunti del progetto "Salumi liberi", finanziato dalla Regione Piemonte nel contesto del *Bando 2018 - PSR 2014 - 2020 - Sostegno alla gestione dei GO e attuazione dei progetti (16.1.1, Azione 2) - AGRICOLTURA E AREE RURALI*.

**DESTINATARI:** Veterinari, biologi, chimici, tecnologi alimentari, tecnici di laboratorio biomedici operanti nel settore pubblico e/o privato

#### Programma

9.00 Introduzione dei lavori e stato dell'arte  
**Emilia Brezzo**, AgenForm  
**Irene Franciosa**, DISAFA

9.30 Selezione e formulazione di ingredienti vegetali con proprietà batteriostatiche per la riduzione di nitriti e nitrati in prodotti carni  
**Jean Daniel Coisson**, Dipartimento di Scienze del Farmaco, Università del Piemonte Orientale

10.00 L'azione antimicrobica degli oli essenziali in vitro e in vivo  
**Carmela Ligotti**, IZSPLV  
**Irene Franciosa**, DISAFA

10.50 Formulazione della salamoia per la produzione di prosciutto cotto utilizzando i nuovi ingredienti  
**Emilia Brezzo**, AgenForm

11.10 Valutazione della sicurezza e della conservabilità dei prosciutti  
**Noemi Musolino**, IZSPLV

11.40 Profili chimico nutrizionali dei prosciutti e informazioni al consumatore  
**Paolo Vittone**, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino

12.00 Analisi sensoriale e valutazione delle caratteristiche organolettiche dei prosciutti  
**Paolo Vittone**, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino  
**Emilia Brezzo**, AgenForm

12.20 Testimonianza aziendale  
**La Granda Srl**

13.00 Discussione e chiusura del corso

#### Note organizzative

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams è gratuita, previa iscrizione al seguente link: <http://lab-to.camcom.it/moduli/150/webinar-salumi-liberi/>

Il giorno prima del seminario gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il webinar è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti
- La partecipazione al convegno riconosce nr. CFP 0,5 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"

## 22 novembre 2023 dalle 09 alle 13

### Webinar Piattaforma Microsoft Teams

#### Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
tel. 011 6700 254  
[eventi@lab-to.camcom.it](mailto:eventi@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)

#### Responsabile progetto

Agenform - Emilia Brezzo  
[brezzo@agenform.it](mailto:brezzo@agenform.it)  
<https://agenform.it/>

