



MEASUREMENT INSTRUMENTS - FLOWMETERS - GAS MIXERS - ENVIRONMENTAL ANALYSIS SYSTEMS - GAS ANALYZERS - PLANTS - ENGINEERING

L'ATMOSFERA PROTETTIVA NELLA FILIERA DI PRODUZIONE

L'atmosfera protettiva, un metodo di conservazione degli alimenti freschi, che elimina l'utilizzo dei conservanti nei cibi

Una miscela di gas inserita nella confezione che sostituisce l'aria e permette di aumentare la shelf life dell'alimento fresco senza necessità di aggiungere conservanti. È questo il processo tecnologico MAP che viene utilizzato per la maggior parte dei cibi che troviamo nel reparto fresco dei supermercati e che permette di incrementare il tempo di scadenza dell'alimento senza variarne le caratteristiche organolettiche.

Il tema centrale della giornata sarà la necessità di rendere il processo tecnologico MAP garantito e standardizzato in mancanza di normative tecniche precise.

Particolare attenzione verrà dedicata al dialogo inerente la scelta delle miscele di conservazione e la tipologia di controlli da effettuare dopo il confezionamento.

I lavori saranno coordinati dal **comitato scientifico interno del Consorzio costituito dal Prof. Fausto Gardini e Giovanni Lercker dell'Università di Bologna, dal Prof. Marcello Mele, Università di Pisa e Prof. Luciano Piergiovanni, Università di Milano** e, data l'importanza del tema in materia di sicurezza alimentare e salute pubblica, saranno invitati a partecipare il **Sindaco di Cologno Monzese, Angelo Rocchi**, e altri rappresentanti delle istituzioni.

L'organizzazione dell'evento è stata fortemente voluta dal **Consorzio Europeo MAP** in collaborazione con **FT System**, leader nella realizzazione di strumenti di analisi gas, **L Pro**, leader nella ricerca e innovazione, e **Cryotek Eng**, leader nel condizionamento dei gas che da oltre 6 anni ha voluto intraprendere un ben preciso cammino sull'utilizzo di tecnologie avanzate e sul rispetto delle normative internazionali, ponendo come primo obiettivo la salute pubblica data l'insorgenza di diversi tipi di intolleranze relative agli additivi.

C'è grande fermento in **Cryotek Eng** per l'organizzazione dell'evento. **Antonio Viviano, direttore generale della società**: "L'evento ha riscosso davvero un grande successo che neppure noi ci aspettavamo. Per la prima volta intorno a questo tema si riunisce il gotha delle aziende internazionali legate al panorama dei gas e dell'impiantistica oltre che aziende nazionali legate alla grande distribuzione e al settore agroalimentare. Un segnale forte che significa che l'argomento trattato è di primario interesse; per questo collaboriamo fattivamente con il Consorzio Europeo MAP e abbiamo messo volentieri a disposizione la nostra sede. Ogni iniziativa che porta maggiore consapevolezza e conoscenza al settore su questo argomento vedrà Cryotek sempre in prima fila".

L'obiettivo della giornata sarà quello di far chiarezza sulle criticità e sui punti di sviluppo connessi all'applicazione del processo tecnologico MAP attraverso un confronto con gli operatori del settore, con l'obiettivo di revisionare la norma UNI 10534/95 in materia di atmosfera protettiva. Sulla base del presupposto che la tecnologia in atmosfera protettiva deve essere considerata una tecnica di conservazione e non di packaging, l'intero processo tecnologico MAP verrà riconsiderato in tutte le sue fasi con l'obiettivo di individuare i punti di sviluppo per ottimizzare la shelf life, ridurre le contaminazioni, migliorare le miscele di conservazione e ottimizzare i controlli post confezionamento.

Dott.ssa Cristina Attucci
Responsabile di progetto



CRYOTEK ENG Srl | Via Cilea, 36 - 20093 Cologno Monzese (MI) - Italy | P.IVA 03592960961
Tel. +39 02/25390721 | Fax +39 02/2542419 | e-Mail cryotek@cryotek.it | www.cryotek.it

