

## 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.

C'è stato grande fermento a Cologno Monzese in **Cryotek Eng** per la giornata di approfondimento su "L'atmosfera protettiva nella filiera di produzione".



L'obiettivo della giornata è stato quello di far chiarezza sulle criticità e sui punti di sviluppo connessi all'applicazione del processo tecnologico MAP attraverso un confronto tra gli operatori di tutti i settori di applicazione di questa tecnologia e il **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.**

La giornata è iniziata con una relazione introduttiva sulle applicazioni della tecnologia in questione, proseguendo poi con tre diversi gruppi di lavoro e discussione in merito ai diversi aspetti di tale tecnologia.

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.

L'argomento ormai molto dibattuto in tema di salute pubblica, data l'insorgenza di diversi tipi di intolleranze relative agli additivi, ha mosso anche le principali istituzioni. Tra le istituzioni che hanno deciso di partecipare troviamo **Angelo Rocchi, sindaco di Cologno Monzese**, che ha voluto dare il suo contributo a questa importante iniziativa. << E' importante sottolineare che ci sono aziende leader come Cryotek che non hanno bisogno di interventi dalle istituzioni, anzi, siamo noi che spesso diciamo a queste aziende di iniziare percorsi comuni. Cryotek dimostra come sempre dedizione e cura della qualità dei propri prodotti e sono orgoglioso di questa realtà >>.

**Antonio Viviano, direttore generale di 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, ha voluto dare il suo personale contributo: << 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 >>.



Antonio Viviano, Amministratore di Cryotek Eng, con il Sindaco Angelo Rocchi