

ISCRIZIONE

E' previsto un numero massimo di 30 partecipanti.

Per confermare la presenza scrivere a info@europeanconsortiummap.com

INFORMAZIONI

Per maggiori informazioni sul workshop potete contattare:

Dott.ssa Cristina Attucci

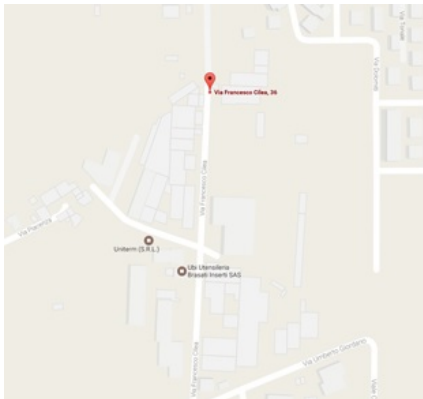
Tel. 328.16.15.368

Dott.ssa Silvia Innocenti

Tel. 340. 25.22.745

LOGISTICA

Riferimenti sede Cryotek
Tel. 02.25.39.0721 – int. 5 (Daniela)



Consorzio Europeo MAP



L'obiettivo del Consorzio è quello di valorizzare, promuovere e far conoscere la tecnologia in atmosfera protettiva (MAP) attraverso standard qualitativi e il Marchio consortile www.europeanconsortiummap.com



L'obiettivo di FT System è garantire la qualità del prodotto tramite la realizzazione di tecnologie innovative mirate all'ispezione ed il controllo sulle linee di confezionamento.



L'obiettivo di L-Pro è la misurazione dei gas all'interno dei contenitori tramite tecnologia basata sulla Spettroscopia Laser S



L'ATMOSFERA PROTETTIVA NELLA FILIERA DI PRODUZIONE

Problematiche e applicazioni

Milano, 20 aprile 2017

c/o Cryotek Eng

Via Cilea, 36

Cologno Monzese (MI)

Laboratorio di studi rurali Sismondi



Il Laboratorio promuove l'approfondimento scientifico e culturale e la diffusione delle conoscenze in ambito rurale, agricolo e agroalimentare, avvalendosi di tecniche di facilitazione e gestione del gruppo con un approccio aperto e socializzante.

sismondi.wordpress.com



Leader mondiale nella progettazione di impianti e apparecchiature per il condizionamento dei gas il settore alimentare, ricerca avanzata e industria.

Il **Consorzio europeo MAP** in collaborazione con **FT System** e **L-Pro** promuove una giornata di approfondimento sull'utilizzo dell'atmosfera protettiva in campo agroalimentare che sarà coordinata dal **Laboratorio di studi rurali Sismondi**.

L'incontro ha lo scopo di identificare i **punti critici e di sviluppo connessi all'applicazione del processo tecnologico in MAP** attraverso un confronto con gli operatori del settore, con l'obiettivo di ulteriori approfondimenti all'interno del gruppo di lavoro in UNI per la revisione della 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, verrà **riconsiderato l'intero processo tecnologico MAP 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.

PROGRAMMA WORKSHOP

9:30 Registrazione dei partecipanti

9:45 Saluti e obiettivi

10:00 Relazione introduttiva

L'applicazione dell'atmosfera produttiva nella filiera di produzione

Comitato scientifico del Consorzio

10:45 Presentazione delle attività dei gruppi di lavoro

11:00 Coffee Break

11:15 Lavori di gruppo

Gruppo 1: Impiantistica, interazione alimenti e miscele di conservazione

Coordinatrice dott.ssa Laura Fastelli

Gruppo 2: Ottimizzazione del packaging

Coordinatrice dott.ssa Silvia Innocenti

Gruppo 3: I controlli post confezionamento

Coordinatrice dott.ssa Paola Scarpellini

13:00 Light lunch

13:30 "In line MAP analysis without contact":
presentazione dell'innovazione

Ing. Paolo Tondello

14:15 Presentazione dei risultati

14:45 Discussione

15:30 Conclusioni

Comitato scientifico del Consorzio

COMITATO SCIENTIFICO DEL CONSORZIO

Prof. Fausto Gardini

Centro interdipartimentale di ricerca industriale agroalimentare, Università di Bologna

Prof. Giovanni Lercker

Dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari, Università di Bologna

Prof. Marcello Mele

Dipartimento di scienze agrarie, alimentari, agro-ambientali, Università di Pisa

Prof. Luciano Piergiovanni

Dept. of Food, Environmental and Nutritional Sciences - Food Packaging Labs ,
Università di Milano