

Nuove tecnologie per controlli qualità non distruttivi sui prodotti lattiero-caseari

Mercoledì, 27 gennaio 2021 | orario dalle 09.30 alle 11.00



INNOVAMILK
innovazione nel settore lattiero-caseario



ORGANIZZATO DA:

INNOVAMILK

Innovations in the Italian Dairy Industry for the enhancement of farm sustainability, milk technological traits and cheese quality

Enti che partecipano al progetto:

Associazione Regionale Allevatori Piemonte
Università degli Studi di Padova
Università degli Studi di Torino
Università degli Studi di Parma
Libera Università di Bolzano
CNR – Istituto di Fotonica e Nanotecnologie di Padova
Università degli Studi di Sassari
Associazione Regionale Allevatori Veneto

ISCRIZIONI

<https://attendee.gotowebinar.com/register/8115661763214186768>

A richiesta, sarà rilasciato l'**attestato di partecipazione**

A tal fine, durante il webinar, saranno verificate le presenze degli iscritti

La crescita dell'industria agroalimentare e la maggior richiesta di sicurezza da parte del consumatore anche nel settore lattiero caseario richiedono sempre maggiori controlli qualità affinché l'alimento corrisponda ai requisiti richiesti

In questo contesto disporre di controlli qualità non distruttivi che possono essere inseriti in linea aiuta le aziende a garantire la sicurezza alimentare del prodotto, una corretta shelf life con un'attenzione al tema della sostenibilità e dell'ottimizzazione dei processi produttivi per la riduzione di scarti o rilavorazioni.

PER INFORMAZIONI

Francesco Ferrero
EMAIL francesco.ferrero@unito.it
<https://www.progettoager.it>

PROGRAMMA

Moderatore: Francesco Ferrero, Università degli Studi di Torino

- ✓ **Studio di un nuovo sensore di gas non distruttivo e specifico per la conservazione in atmosfera modificata dei prodotti lattiero-caseari**
Massimo Fedel (Istituto di Fotonica e Nanotecnologie-Consiglio Nazionale delle Ricerche-Padova)
- ✓ **La sostenibilità ambientale del packaging nel settore lattiero-caseario: l'esperienza di Federalimentare**
Maurizio Notarfonso (Federalimentare)
- ✓ **L'analisi dei gas nella riprogettazione dei sistemi di confezionamento**
Fabio Licciardello (Università di Modena e Reggio Emilia)
- ✓ **Innovative applicazioni di controlli qualità non distruttivi su linee di confezionamento nel settore lattiero caseario**
Paolo Tondello (Gas sensing applications FT System)