LABCAM LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA

LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO

SPORTELLO ETICHETTATURA E SICUREZZA ALIMENTARE

≈ SEMINARI

Con il patrocinio di:

Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia La Spezia Savona

ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI Regione Lombardia e Liguria

Ordine dei Tecnologici Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI

Provider autorizzato ai sensi del "Regolamento per la formazione professionale continua ai sensi del D.P.R. 7 agosto 2012, n. 137, articolo 7"

ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI GENOVA-SAVONA

Shelf life degli alimenti:

definizione e impostazione dei parametri per la durabilità dei prodotti

Obiettivi e destinatari

Labcam - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviere di Liguria - Imperia La Spezia Savona e il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino organizzano un incontro rivolto alle imprese e professionisti del settore.

La shelf-life di un prodotto alimentare, ovvero il periodo di tempo utile che permette di mantenere a livelli accettabili la qualità sensoriale e nutrizionale, è sicuramente un importante aspetto che l'OSA deve prendere in considerazione al fine di ottenere prodotti di elevata qualità che tengano conto sia delle esigenze commerciali, della gestione delle forniture e della "sicurezza" del prodotto stesso.

Durante la sua "vita commerciale" l'alimento posto "sulla scaffale" deve mantenere le proprie caratteristiche in fatto di aspetto, odore, sapore e consistenza e mantenere stabili i parametri nutrizionali indicati sull'etichetta. Per definire la shelf-life di un prodotto, in conformità con le normative vigenti, occorre tener conto di numerosi fattori che dovranno garantire la sicurezza del prodotto, la sua stabilità e le caratteristiche organolettiche.

Gli studi dedicati alla determinazione della shelf-life, con modelli predittivi, riferiti ad aspetti microbiologici e chimici, di mantenimento delle proprietà sensoriali risultano infatti un argomento complesso; obiettivo del seminario è quello di affrontare la tematica per fornire all'OSA gli strumenti necessari per poter determinare la "vita" dei propri prodotti o essere in grado di interloquire con i consulenti e i laboratori di prova per poter valutare in modo critico i risultati delle prove.

Venerdì
14 ottobre 2016
dalle 9.00 alle 16.30
Sala convegni

Labcam - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviere di Liguria

Regione Rollo 98
Albenga (SV)

Programma

Venerdì 14 ottobre

9.00 Registrazione dei partecipanti

Moderatore: Franco Macchiavello, Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari ICQRF NORD – OVEST

9.30 Saluti istituzionali
Paola Freccero, Presidente Labcam Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviere di Liguria

9.45 Indici microbiologici nella predizione della Shelf life
Viviana Cirronis, Labcam Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviere di Liguria

10.30 Shelf life accelerate e modelli predittivi: metodi ed applicazioni
Andrea Giomo, divisione Food Euranet

11.30 Break

11.45 I parametri sensoriali ai fini della Shelf life
Luca Medini, Labcam Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviere di Liguria

12.20 Il contributo dell'analisi chimica delle sostanze volatili nei parametri di valutazione della shelf life
Giuseppe Brucoli, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

12.50 Discussione con i partecipanti

13.15 Pausa Pranzo

14.30 Inquadramento legale
Giorgia Andreis, Studio Andreis e Associati

15.00 Aspetti tecnologici
Relatore in attesa di conferma

15.30 Testimonianze aziende:

Confezionamento in atmosfera modificata: una panoramica delle macchine e dei metodi
Federico Di Maggio, Multipack
I gas tecnici alimentari e il loro ruolo nella shelf life degli alimenti
***Luigi* Sculco,** SOL SPA

16.30 Discussione con i partecipanti

Note organizzative

Il seminario è accreditato:
dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 6 crediti formativi.
dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Chimici per 6 crediti formativi
dall'Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Genova e Savona per __ crediti formativi

La partecipazione al seminario prevede una quota di iscrizione:
€ 80,00 +IVA

Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:
all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise
al Collegio degli **Agrotecnici** e degli **Agrotecnici laureati** di Torino e Aosta e Savona, al Collegio Interprovinciale **Periti Agrari** AL AT CN TO AO, Vercelli e Biella,
all'Ordine dei dottori **Agronomi e Forestali** di Genova e Savona
studenti **universitari iscritti** nell'anno accademico in corso.

ISCRIZIONE ON LINE:
http://www.labcam.it/formazione/seminario-shelf-life-degli-alimenti/

≈ SEMINARI

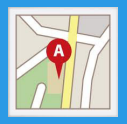
Con il sostegno di

Camera di Commercio Riviere di Liguria
Imperia La Spezia Savona

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di
Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it



per visualizzare la piantina del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Savona:
http://www.labcam.it/default.aspx?p=17&l=it