

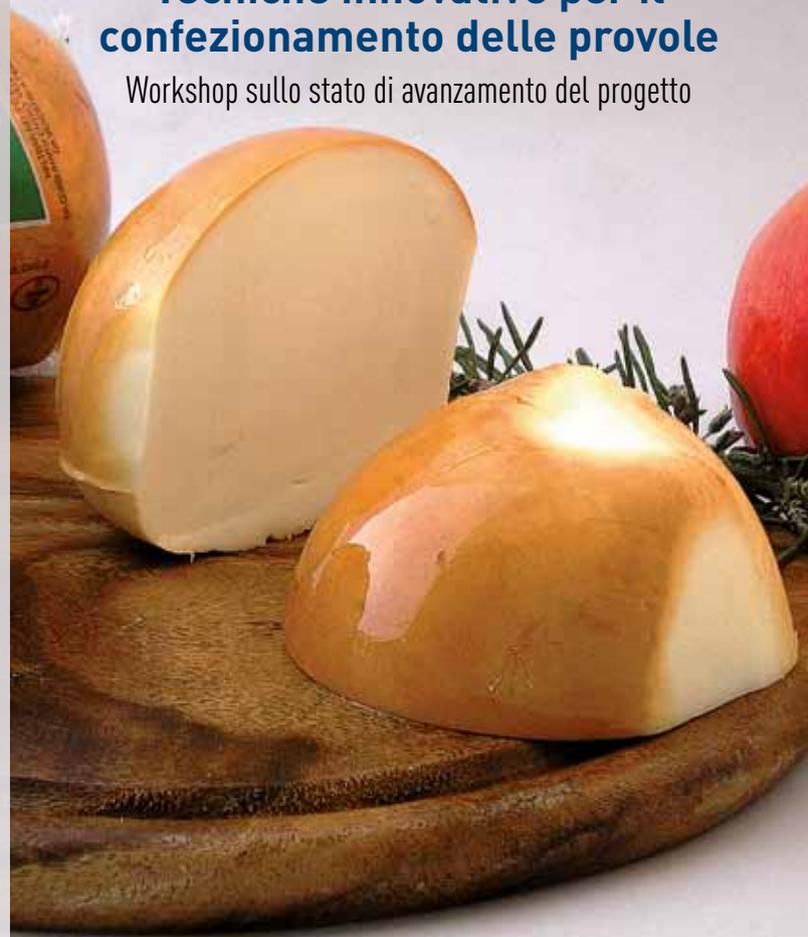


Dipartimento di
Biotecnologie per il
Monitoraggio Agroalimentare
ed Ambientale



Tecniche innovative per il confezionamento delle provole

Workshop sullo stato di avanzamento del progetto



Segreteria Organizzativa

Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio
Agroalimentare ed Ambientale (Bio.M.A.A.)
Cittadella Universitaria (Lotto D)
Salita Melissari - 89124 Reggio Calabria
Tel. +39.0965.814998 - Fax +39.0965.311092
biomaa@unirc.it

Media Relation

Ufficio Stampa e Comunicazione Agraria
Località Feo di Vito - 89122 Reggio Calabria
comunica@agraria.unirc.it

25 gennaio 2011 - ore 10,30
Aula Seminari - Facoltà di Agraria
Località Feo di Vito - Reggio Calabria

È noto che i fattori che concorrono al mantenimento delle caratteristiche di un prodotto alimentare (shelf-life) sono fondamentalmente i trattamenti tecnologici e il confezionamento (imballaggio). Gli alimenti sono sistemi dinamici che molto spesso manifestano una shelf-life molto limitata, di conseguenza con delle richieste in termini di packaging molto specifiche che permettano di mantenere un elevato livello delle caratteristiche qualitative. Queste possono essere ricomprese in caratteristiche igienico-sanitarie, nutrizionali e organolettiche che possono modificarsi a causa di alterazioni fisiche, chimiche e microbiologiche che avvengono durante la conservazione del prodotto. Per limitare queste alterazioni qualitative il packaging deve essere in grado di controllare alcuni fattori: la composizione in termini di gas attorno all'alimento, l'attività dell'acqua (Aw), la luce e la temperatura che interagiscono con l'alimento. Altre alterazioni possono essere minimizzate controllando le migrazioni del vapore acqueo grazie a proprietà di barriera più o meno elevate. La perdita di qualità dovuta alla crescita microbica può essere ridotta grazie alla capacità dell'imballaggio di controllare la variazione di fattori come Aw, pH e la migrazione di nutrienti. Ciò potrebbe consentire un importante aumento della shelf life (durata commerciale) con un mantenimento notevole delle caratteristiche qualitative.

Durante il processo produttivo di formaggi a pasta filata non sono da sottovalutare gli aspetti legati all'utilizzo di salamoie, aspetto che costituisce un punto critico per la sicurezza della produzione e per l'effetto inquinante. Infatti, l'adeguato utilizzo di salamoie permette la stabilizzazione e la standardizzazione dei prodotti, con conseguente miglioramento quali-quantitativo dei prodotti. Un riutilizzo adatto e controllato delle salamoie permette anche una riduzione dei costi di processo.

Ore 10,30

Saluti ai partecipanti

Prof. SANTO MARCELLO ZIMBONE

Preside della Facoltà di Agraria

Ore 10,40

Presentazione del Progetto "Tecniche innovative per il confezionamento delle provole"

Prof. MARCO POIANA

Dipartimento Bio.M.A.A. - Università Mediterranea di Reggio Calabria

Ore 11,00

L'Azienda Casearia "Cimino & Ioppoli"

Ing. CARMELO SPOSATO

Responsabile del Sistema di Qualità Azienda "Cimino & Ioppoli"

Ore 11,15

Il confezionamento dei prodotti caseari

Dott.ssa AMALIA PISCOPO

Dipartimento Bio.M.A.A. - Università Mediterranea di Reggio Calabria

Ore 11,40

Prove di conservazione di provole e prime osservazioni qualitative

Dott.ssa ANGELA ZAPPÀ

Dipartimento Bio.M.A.A. - Università Mediterranea di Reggio Calabria

Ore 12,00

Le problematiche dell'utilizzo di salamoie nella produzione di formaggi a pasta filata

Dott.ssa STEFANIA CRUCITTI

Dipartimento Bio.M.A.A. - Università Mediterranea di Reggio Calabria

Ore 12,20

Discussioni