

SHELF LIFE DEI PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI



SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

26
MARZO



15:30 ore

NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO



zoom

La Shelf life può soddisfare due obiettivi diversi, la sicurezza sanitaria e la qualità. La legislazione può essere regolamentata in modo del tutto diverso nei vari paesi.

La shelf life basata sulla sicurezza sanitaria si basa su linee guida internazionali, su protocolli di studio dei diversi processi e su modelli matematici di crescita microbica come il Combase, che sono usufruibili da tutti.

La shelf life basata sulla durata della qualità può essere affrontata con metodi come i consumer tests o sull'analisi organolettica. In alcuni casi si applicano le analisi basate su marker chimico-fisici che cambiano nel tempo. In altri casi si cerca di accelerare il risultato del test cambiando le condizioni di conservazione.

Relatore



Dott. Marco Luzzini

Consulente per l'innovazione nel campo alimentare. Esperto in Product Development: organizzazione, modelli, team coaching, aspetti economici, sviluppo consumer driven; Conservazione del cibo; trasformazione nel settore agro-alimentare con enfasi su frutta e verdura, bevande, prodotti e salse a base di pomodoro, piatti pronti, prodotti di pasta. Specialista nelle procedure F.D.A. per alimenti trasformati, per la lunga esperienza di responsabile ricerca di Conserve Italia e Barilla.

REGISTRATI QUI

MAGGIORI INFORMAZIONI:

promocionpcyt@agro.uba.ar

mita.com.ar |    