

## LE TECNOLOGIE A PLASMA FREDDO PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI SICURI E SOSTENIBILI



### SEMINARIO GRATUITO INTERNAZIONALE

**4**

**APRILE**



**16:30 ore**

**NUMERO  
PARTECIPANTI  
LIMITATO**



**100 % online**

Le tecnologie non termiche applicate alla produzione di alimenti e bevande consentono di coniugare gli aspetti di selettività del trattamento e di sostenibilità ambientale. In particolare, le tecnologie al "plasma freddo", inizialmente sviluppate in altri settori (componentistica elettronica, applicazioni biomediche), sono di recentissima applicazione nel settore food, sia a livello di produzioni agricole primarie (induzione della germinazione; produzione di fertilizzanti azotati) sia di trasformazione delle materie prime (decontaminazione microbiologica e chimica; modificazione delle proprietà reologiche di biopolimeri idrofili).

Nel corso del seminario verranno affrontate e discusse le seguenti tematiche: caratteristiche delle sorgenti di plasma a temperatura e pressione ambiente; modalità di applicazione (contatto diretto; liquidi "attivati"); dati sperimentali disponibili sull'efficacia del plasma nel risanamento e nella stabilizzazione microbiologica degli alimenti; problematiche emergenti; contesto regolatorio; opportunità di sviluppo offerte dalla implementazione delle tecnologie a plasma freddo nella produzione di alimenti e bevande.

## Relatore



**Prof. Massimo Mozzon**

Professore Associato nel settore Scientifico Disciplinare AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A) dell'Università Politecnica delle Marche. È titolare degli insegnamenti di "Conserve e additivi" e di "Emerging Food Technologies" nell'ambito del corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari" e di Laurea Magistrale internazionale in "Food and Beverage Innovation and Management", rispettivamente. Dal 2015 al 2022 ha ricoperto il ruolo di Presidente dei corsi di laurea citati. L'attività scientifica del Prof. Massimo Mozzon è prevalentemente incentrata sulla individuazione e determinazione di marker analitici di processo e sullo studio delle relazioni tra tecnologia e qualità in prodotti alimentari di diversa origine, tradizionali e innovativi.