

LE ALTE PRESSIONI NELLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI



SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

6

DICEMBRE



15:30 ore

NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO



100 % online

Le alte pressioni o HPP (High Pressure Processing), possono servire per la conservazione degli alimenti, perché hanno il vantaggio di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche, quindi odore, colore, consistenza e sapore, e le proprietà nutritive degli alimenti trattandoli a temperatura ambiente, garantendone la sicurezza microbiologica e una shelf life più lunga. Verranno esaminati alcuni casi specifici che vanno dai salumi, alla frutta per ricordare soltanto quelli più diffusi nel mercato italiano.

Relatore



DOTT. MICHELE MORBARIGAZZI

Laureato in Fisica, Master di secondo livello presso l'Università di Pavia in Scienza dei materiali. Ha svolto attività presso la ST Microelectronics, produttore di dispositivi microelettronici a semiconduttori. Quindi si è interessato di sicurezza informatica e di soluzioni di Open Innovation soprattutto alle industrie dei settori Automotive, Elettromedicale ed Alimentare. In ambito alimentare, dal 2014 presso l'azienda HPP Italia segue sia dell'aspetto tecnico che commerciale della tecnologia innovativa High Pressure Processing, processo a freddo capace di stabilizzare i prodotti Food & Beverage inattivandone il contenuto microbico.