

## LE CREME SPALMABILI ANIDRE



VERRÀ RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA

**SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO**

**11**  
OTTOBRE



16:30 ore  
NUMERO  
PARTECIPANTI  
LIMITATO



100 % online

Il consumo delle creme a livello industriale ha avuto negli ultimi anni un'importanza sempre più crescente fino a rappresentare l'elemento caratterizzante di un prodotto, o raggiungere da sole il massimo successo. Per creme anidre si intendono creme dove il contenuto di acqua è inferiore all'1%. Le creme anidre vengono generalmente utilizzate con prodotti da forno che a loro volta hanno una umidità molto bassa come biscotti o prodotti affini. Le creme anidre vengono utilizzate tal quali come creme da spalmare, nei wafer, nei biscotti sandwich e nei biscotti coestrusi.

Il seminario si prefigge l'obiettivo di esplorare il mercato delle creme spalmabili per soffermarsi in dettaglio sulla ricetta e i relativi ingredienti. La ricetta sarà affrontata da un punto di vista chimico-fisico: emulsione o sospensione? Legge di Stokes e influenza della dimensione delle particelle. Verranno analizzate le principali tecnologie di raffinazione (raffinazione a cilindri e raffinazione a sfere) per concludere con i principali controlli di processo.

## Relatore



**Dott. Damiano Puggia**

Laureato in Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università di Parma, attualmente è Responsabile del Dipartimento Ricerca e Sviluppo presso Socado S.R.L. (Verona). Precedentemente ha svolto il ruolo di Tecnologo Alimentare presso Ferrero S.p.A. nelle sedi di Pune (India), Francoforte sul Meno (Germania) e Cuneo (Italia) con riferimento a controlli di processi e di qualità.