



25
OTTOBRE



16:30 ore
NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO



100 % online

La shelf life di un alimento, o vita sullo scaffale, è il tempo entro il quale lo stesso, possa essere consumabile senza poter divenire un possibile pericolo per la salute del consumatore, mantenendo le proprie proprietà organolettiche. Il deterioramento dei prodotti da forno può essere dovuto ad una perdita od acquisto di umidità, all'irrancidimento della frazione lipidica, ma soprattutto alla crescita di muffe. I prodotti da forno dopo il trattamento termico della cottura, se non condizionati e conservati adeguatamente, possono dare origine alla crescita delle muffe. I fattori determinanti per lo sviluppo fungino sono la temperatura, l'umidità del prodotto, il grado di contaminazione delle materie prime e dell'ambiente di lavoro. Lo sviluppo di muffe è infatti più frequente durante l'estate, a causa delle alte temperature e dalla maggiore umidità durante lo stoccaggio. Verranno pertanto esaminati i diversi processi per evitare la crescita fungina.

Relatore



Prof. Franco Antoniazzi

Professore del Master Internazionale in Tecnologie Alimentari. Ha sviluppato un'ampia carriera di insegnante presso l'Università di Parma e l'Università di Milano, tra le altre prestigiose istituzioni. Consulente tecnico nel settore alimentare/dietetico, focalizzato sull'innovazione di prodotto e di processo. Autore di diverse pubblicazioni scientifiche.