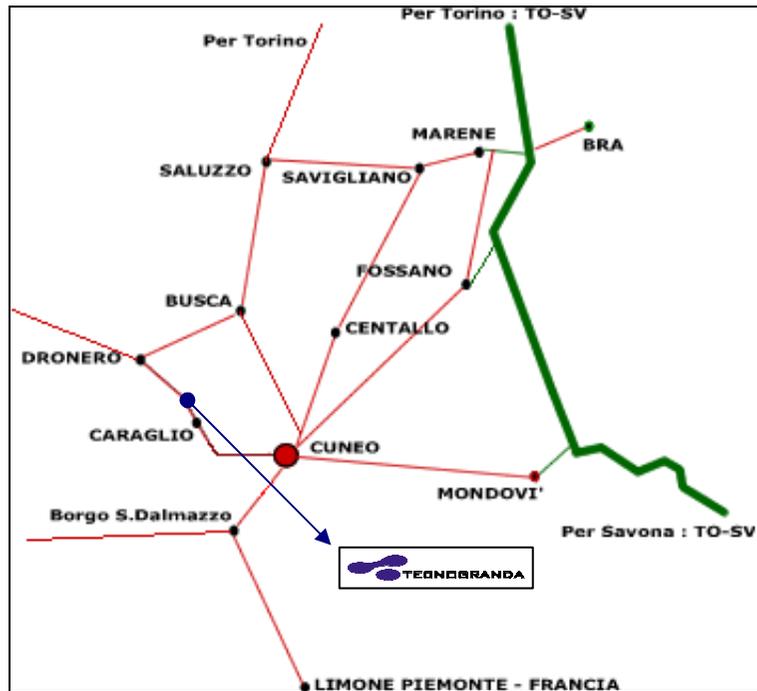


PARCO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO PER L'AGRO-INDUSTRIA



PACLAB
Confezionamento alimentare e shelf life

Innovazione e tendenze nel packaging per il settore alimentare

4 giugno 2014 – Ore 09.00

Seminario gratuito presso Tecnogranda S.p.A.

Via G.B. Conte 19 – Z.I. Ricogno – 12025 Dronero (CN)

Tecnogranda S.p.A.
Via G.B. Conte, 19 – Z.I. Ricogno
12025 Dronero (CN)
Tel.: +39 0171.912001
Fax: +39 0171.912002
Email: info@tecnogranda.it
Email Polo: poloagro@tecnogranda.it
Web: www.tecnogranda.it

In collaborazione con:



Analisi e consulenze per il settore agroalimentare



Con il patrocinio di:



Tecnogranda Spa



Tecnogranda Spa

Innovazione e tendenze nel packaging per il settore alimentare

Mercoledì 4 giugno 2014 – Ore 09.00

Seminario gratuito presso Tecnogrande S.p.A.

La qualità del packaging alimentare è divenuta un'esigenza sempre più avvertita da parte dei consumatori, sia sotto il profilo delle caratteristiche igienico/sanitarie che della eco-compatibilità dei materiali utilizzati.

Le norme europee e nazionali sempre più restrittive, i recenti allarmi di contaminazioni alimentari e l'esportazione del "Made in Italy" in costante sviluppo, spingono verso un focus maggiore sulla conservazione dei prodotti alimentari.

Per un'azienda agroalimentare il confezionamento diventa quindi una leva strategica importante per potersi affacciare sul mercato in maniera efficace. Oggi, infatti, il packaging rappresenta una delle fasi di maggior rilevanza nella commercializzazione di un prodotto: i materiali utilizzati devono essere esenti da sostanze che possano in qualche modo interferire a livello chimico con l'alimento confezionato, alterandone gusto, forma o profilo aromatico. Accanto alla qualità intrinseca dell'alimento, il legame tra confezione e shelf-life del prodotto risulta quindi di primaria importanza.

Pertanto, le moderne tecnologie offrono strumenti innovativi in grado di soddisfare le esigenze di confezionamento in tal senso, rispondendo al meglio alle specifiche dell'alimento stesso.

L'obiettivo del seminario organizzato da Tecnogrande, Parco Scientifico e Tecnologico e soggetto gestore del Polo di Innovazione Agroalimentare della Regione Piemonte, è dunque quello di presentare e diffondere le tendenze innovative in atto e le potenzialità, i limiti e l'efficacia di alcune nuove tecnologie in tale ambito (già in uso e presenti sul mercato), principalmente grazie all'intervento di esperti relatori provenienti dalle diverse aziende e istituzioni specializzate coinvolte.

Il seminario rientra nell'ambito dell'allestimento di nuovi laboratori altamente specializzati presso Tecnogrande (nel caso del confezionamento, il PackLab). Il tutto all'interno di un percorso incentrato sulle priorità in tema di innovazione tecnologica in ambito agroalimentare, iniziato a febbraio con un evento sulla sanitizzazione alimentare e volto a proseguire nei prossimi mesi, con altri appuntamenti che toccheranno temi quali la sostenibilità di filiera e l'agricoltura di precisione.

Per iscriversi gratuitamente al seminario, inviare una mail all'indirizzo eventi@tecnogrande.it entro venerdì 30 maggio 2014.

L'evento è riconosciuto come formativo al fine dell'acquisizione dei CFP per i Dottori Chimici iscritti agli Ordini professionali.

Per ulteriori informazioni e chiarimenti, contattare il numero: +39 0171.912013.

PROGRAMMA

09.00 – Registrazione dei partecipanti

INTRODUZIONE

- 09.30 – Apertura dei lavori: saluto della Direzione e presentazione del percorso
Giorgio Diquattro – **Tecnogrande S.p.A.**
– Presentazione del progetto europeo OpenAlps – Open Innovation
Michela Pollone – **CSP S.c. a.r.l.**

INTERVENTI

- 10.00 – Il laboratorio di packaging alimentare presso Tecnogrande a servizio delle imprese
Diego Toselli – **Tecnogrande S.p.A.**
- 10.30 – Packaging alimentare: trend evolutivo dei materiali
Giovanni Camino – **Politecnico di Torino**
- 11.00 – Film NatureFlex™ biodegradabili e compostabili per imballaggio flessibile
Giorgio Berton – **Innovia Films Ltd.**
- 11.30 – **Coffee break**
- 12.00 – I gas tecnici alimentari e il loro ruolo nel confezionamento
Andrea Gallo – **Sol S.p.A.**
- 12.30 – Metodi e tecnologie per il confezionamento degli alimenti
Simona Del Treppo – **Agronomo libero professionista, specialista in tecnologie e igiene degli alimenti**
- 13.00 – **Buffet e spazio di networking**
- 14.30 – Materiali a contatto con gli alimenti: requisiti richiesti dalla normativa ai produttori e agli utilizzatori
Elisabetta Genta – **Marini Group S.r.l.**
- 15.00 – Packaging alimentare ed etichettatura: comunicare e informare secondo la normativa vigente
Laura Bersani – **Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino**
- 15.30 – L'applicazione dell'analisi sensoriale nel controllo del packaging
Giuseppe Zeppa – **Università degli Studi di Torino, DISAFA**
- 16.00 – Impianti per il packaging: innovazione e ricerca
Paolo Gay – **Università degli Studi di Torino, DISAFA**

CONCLUSIONI

- 16.30 – Domande e dibattito, spazi per approfondimenti e incontri B2B