

Parma

Le novità tecnologiche nell'alimentare a Cibus Tec

I numerosi operatori che hanno visitato ieri, nella giornata inaugurale, i padiglioni fieristici di Cibus Tec hanno trovato in esposizione diverse novità tecnologiche ed hanno potuto seguire vari convegni e workshop

© Redazione NEWSFOOD.com - 19/10/2011



La tracciabilità nella produzione agro alimentare è stato il tema del convegno organizzato da Confindustria Servizi Innovativi e Tecnologici e Unict (il comparto delle aziende informatiche dell'Unione Parmense degli Industriali) dove sono state presentate le nuove tecnologie che consentono di tracciare materie prime e prelaborati nei vari ambiti produttivi.

E' stato sottolineato come l'utilizzo delle nuove tecnologie legate all'RFID (Radio Frequency Identification) sia fondamentale per una maggiore competitività sul mercato e sono state analizzate le possibilità di realizzazione di pacchetti standard per filiera o comparti al fine di ottimizzarne i costi.

» LEGGI ANCHE

- Chiude Cibus Tec 2011: innovazione e competenze di filiera supportano l'export della meccanica alimentare italiana
- CIBUS TEC 2011: Tech Fruits et Légumes, Claire Mermet, PEIFL
- Troppa confusione sulla Nuova Politica Agricola Europea - e' migliorabile, i produttori presentano le loro proposte

Al convegno "Ricerca industriale e trasferimento tecnologico a supporto delle imprese alimentari per migliorare la qualità e ridurre i costi", organizzato da Aster (il Consorzio tra la Regione Emilia-Romagna, le Università, CNR ed ENEA, l'Unione regionale delle Camere di Commercio e le Associazioni imprenditoriali regionali con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo del sistema produttivo regionale) è

stata presentata la Piattaforma Agroalimentare della Rete regionale Alta Tecnologia: sei laboratori, di cui tre con sede a **Parma**, per rafforzare qualità e sicurezza degli alimenti, miglioramento dei processi e degli impianti, 47 i progetti di ricerca in corso, per un valore complessivo di 3,25 milioni di euro.

Il tema della ritenzione idrica nei prodotti a base di carne è stato uno dei temi affrontati nel corso del convegno "Nuovi ingredienti alimentari: dalla riformulazione all'impatto sui costi di produzione", organizzato da OM, società che opera nel campo della comunicazione agroalimentare. In proposito sono stati analizzati i diversi ingredienti usati e le loro funzioni: sali, citrati, polifosfati; amidi nativi o modificati che permettono applicazioni innovative e, ancora, ingredienti funzionali quali fibre di diversa origine vegetale che possano conciliare le esigenze del processo di trasformazione, con una dichiarazione ("clean label") gradita al consumatore.

Il Workshop sulla prevenzione dei corpi "estranei" per garantire la conformità igienica dei prodotti alimentari, promosso da Aster, sono state presentate le tecnologie che hanno permesso la sostituzione della manodopera con macchinari "visivi" che sfruttano gli infrarossi per individuare ed eliminare scarti e corpi estranei.

Le novità tecnologiche presentate a **Cibus Tec 2011** spaziano in tutti i settori dell'alimentare, dalla lavorazione della carne e del latte all'industria conserviera, dal packaging alle macchine per molini e pastifici, dalle macchine per il caffè alle affettatrici, ai forni e così via. Nell'impossibilità di elencarle tutte, ne segnaliamo alcune a titolo esemplificativo: La CFT, Catelli Food Technology, presenta il nuovo evaporatore polivalente Apollo Mixflow a flusso misto ascendente/discendente integrato ed elevato risparmio energetico (patent pending), destinato al mercato della produzione di puree di frutta tropicale, mediterranea, per tutti i tipi di frutti rossi e di sottobosco e che può essere utilizzato anche per la concentrazione del succo di pomodoro (Pad 5 F 006).

Tetra Pak presenta la prima bottiglia di cartone asettica per il latte, Tetra Evero Aseptic, con l'asettico, normalmente applicato alla plastica, ora applicato al cartone garantendo un'ottima conservazione del latte e unendo la praticità della bottiglia ai benefici ambientali dell'utilizzo di un materiale come il cartone (Pad 4 B 013). Goglio Spa presenta GNovasteril, un sistema di confezionamento asettico per prodotti alimentari sterili in buste a nastro preformate fino a 10 l.

Tra gli aspetti innovativi della linea prodotta dalla Divisione Macchine italiana di Goglio, da sottolineare la gestione sicura ed efficiente del processo, grazie alla massima semplificazione della fase di riempimento, e l'eliminazione totale dei rischi correlati alla presenza di residui di sostanze sterilizzanti a contatto con il prodotto (Pad 5 I 048).

SRC GEA Levati Food Tech presenta un nuovo concetto di autoclave rotante per la sterilizzazione e la pastorizzazione. La nuova autoclave riduce il tempo di processo, migliorando la qualità del prodotto sterilizzato ed è l'unica a combinare un sistema di spruzzatori a getti incrociati fissi e rotanti che permette di avere la migliore e rapida distribuzione del calore possibile all'interno dell'autoclave riducendo drasticamente il tempo di processo (Pad 6 C 018).

Turatti Srl presenta una nuova pelatrice a vapore, in grado di rimuovere con efficacia la pelle di tuberi, verdure e vari tipi di frutta senza alcuna alterazione termica degli stessi con una resa elevata e consumi ridotti di vapore. Il processo è essenzialmente basato sullo shock subito dalla superficie della frutta e dei vegetali a seguito di una iniezione di vapore sotto pressione ed al suo successivo scarico (Pad 5 E 030). CTI Food Tech presenta la nuova denocciolatrice di pesche 320 APA.

Il nuovo sistema di orientamento automatico continuo con lubrificazione ad acqua garantisce una percentuale di allineamento pari a quella del sistema di denocciolatura a torsione e non richiede la presenza di manodopera a differenza dei sistemi di allineamento discontinui (Pad 5 I 042).

Pellacini Sergio & Figli S.a.s., azienda presente sul mercato mondiale di macchine e linee di processo per frutta, pomodoro e vegetali, sul fronte del riempimento asettico presenta il nuovo sistema asettico integrato per prodotti densi e semi-densi dalla capacità fino a 6000 Kg/h che include due novità assolute: una testa di riempimento universale che può ospitare la quasi totalità dei tappi asettici presenti sul mercato, inserita in un sistema monoblocco a due teste configurato per poter riempire contemporaneamente sia sacchi da 1000 che da 200 litri risolvendo così l'annoso problema di ottenere a bassi costi alte capacità ed estrema flessibilità di produzione (Pad 5 C 048).

Tutto su: Cibus Tec 2011, Parma

Sullo stesso tema

- Chiude Cibus Tec 2011: innovazione e competenze di filiera supportano l'export della meccanica alimentare italiana
- CIBUS TEC 2011: Tech Fruits et Légumes, Claire Mermet, PEIFL
- Troppa confusione sulla Nuova Politica Agricola Europea - e' migliorabile, i produttori presentano le loro proposte
- Pomi, buono e leggero anche per l'ambiente
- Cibus tec: Focus su Packaging, 4° gamma, logistica e ortofrutta
- EFI FORUM (European Food Institutes Forum) Innovazione tecnologica e sistemi di controllo nell'industria alimentare
- L'innovazione tecnologica traina il successo dell'alimentare Made in Italy nel mondo
- CIBUS TEC 2011: 700 espositori su 45mila metri quadrati di esposizione

Prestiti Inpdap 70.000 €

A Dipendenti Statali e Pensionati Preventivo Immediato Online!
www.convenzioneinpdap.it

Carta Credito Revolving

Richiedila online in pochi minuti. Con Barclaycard puoi, richiedila!
www.barclaycard.it/revolving

Diventa Mediatore Civile

Iscriviti al Corso per Mediatore Legalmente Riconosciuto. Info ora!
www.mediatoriconciliatori.it



AdChoices

Corso organizzato CRU Forma Mentis



Corso organizzato CRU Forma Mentis

