

Nuovi processi di pastorizzazione per le imprese agroalimentari

Caso studio:
Pastorizzazione a
bassa temperatura di
succo di melagrana



21 MAGGIO 2019 | 9.30 - 12.30
CENTRO CONFERENZE ALLA STANGA
Piazza Zanellato 21, Padova

[ISCRIZIONE ON LINE](#)

Evento in collaborazione con:



L'incontro permetterà di conoscere delle nuove tecnologie di pastorizzazione a bassa temperatura che usano anidride carbonica allo stato supercritico e ultrasuoni per garantire la sicurezza alimentare preservando il gusto e caratteristiche del prodotto fresco. Attraverso un esempio di studio concreto saranno analizzati i vantaggi e criticità del processo considerando aspetti economici, finanziari e legislativi. Il progetto internazionale coinvolge gruppi di ricerca interdipartimentali dell'Università di Padova, il centro trentino Edmund Mach, L'università Politecnica di Valencia e la collaborazione con aziende del territorio Veneto.

PROGRAMMA

9:15 APERTURA DESK ACCREDITO

9:30 SALUTI INTRODUTTIVI E INIZIO DEI LAVORI

9:45 PRESENTAZIONE ATTIVITÀ

Processi a bassa temperatura: pastorizzazione con anidride carbonica e ultrasuoni

GIANLUCA MORBIATO | UNIVERSITA' DI PADOVA

Qualità nutritive ad alto valore aggiunto nel succo di melagrana.

FRANCESCA BERTOLINI | UNIVERSITA' DI PADOVA

Effetti indotti dai trattamenti di pastorizzazione (termica e non) sulla qualità sensoriale del succo di melograno

CAROL MOSCA | FONDAZIONE EDMUND MACH

La sostenibilità finanziaria dei processi di pastorizzazione a bassa temperatura

STEFANO GALLINARO | UNIVERSITA' DI PADOVA

Pastorizzazione a basse temperature e introduzione di *novel foods* nel mercato: profili giuridici nel contesto italiano ed europeo

MATTEO DE NES | UNIVERSITA' DI PADOVA

10:45 COFFEE BREAK

11:00 IL CIBO DEL FUTURO

Tecnologia e innovazione: che cosa ci dice il presente e cosa ci riserva il futuro?

STEFANO POLATO | CHEF

11:30 TAVOLA ROTONDA SUL TEMA DEL FINANZIAMENTO DEI PROGETTI INNOVATIVI

12:15 SALUTI FINALI E APERITIVO DI NETWORKING

EVENTO FINANZIATO DALLA REGIONE VENETO ATTRAVERSO IL
FONDO SOCIALE EUROPEO