

TECNOLOGIE DEL CONDIZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (32 ore)

PREMESSA

Dal momento della produzione fino a quello del suo utilizzo, qualsiasi preparazione alimentare di prima o di seconda trasformazione è caratterizzata da una serie di interventi tecnologici finalizzati essenzialmente a prolungarne la conservazione ed a migliorarne l'aspetto e la commercializzazione.

Possiamo definire questa serie di interventi come la tecnologia del condizionamento dei prodotti alimentari.

DESCRIZIONE CONTENUTI

Introduzione

Vengono innanzitutto fornite le definizioni delle operazioni di condizionamento dei prodotti alimentari per poi passare in rassegna le principali funzioni del packaging alimentare.

L'introduzione si conclude descrivendo il percorso di evoluzione del packaging e della sua funzione nel settore alimentare; seguono brevi cenni riguardanti le innovazioni in questo campo ed una sua analisi di mercato.

Scienza dei materiali, tecnologie e shelf life dei prodotti alimentari

Partendo da una trattazione approfondita riguardante le proprietà chimico fisiche dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, viene poi fornita una descrizione "sistematica" dei materiali di confezionamento e delle tipologie di imballaggio maggiormente utilizzati.

Si passa poi a presentare le principali tecnologie utilizzate dall'industria alimentare per effettuare il confezionamento dei prodotti.

La shelf-life degli alimenti rappresenta il punto d'arrivo dell'intera trattazione del corso, essendo il prolungamento di questa l'obiettivo finale dell'intera scienza del condizionamento alimentare.

PROGRAMMA

Introduzione

- Alcune definizioni dell'operazione di condizionamento
- L'operazione di condizionamento
- Alcune delle principali funzioni di una confezione per alimenti
- Come si è evoluta la funzione del packaging
- L'innovazione nel settore degli imballaggi per alimenti
- Il mercato del packaging

Scienza dei materiali

“Sistematica” dei materiali di confezionamento e delle tipologie di imballaggio

- Proprietà chimiche dei materiali destinati al contatto alimentare
- Proprietà fisiche dei materiali destinati al contatto alimentare
- Interazioni Food – Packaging: la migrazione
- Aspetti fenomenologici, previsionali e normativi della migrazione dagli imballaggi (plastici) agli alimenti: l'idoneità di un imballaggio per alimenti.
- Materiali e contenitori: il vetro
- Materiali e contenitori: imballaggi metallici
- Materiali e contenitori: imballaggi plastici

Tecnologie di packaging

- Riempimento a caldo
- Condizionamento asettico pre - sterilizzazione
- Post- sterilizzazione non convenzionale
- termica
- irraggiamento
- microonde
- alte pressioni
- Condizionamento sotto vuoto
- Condizionamento sottovuoto (VSP)
- Condizionamento in atmosfera modificata

La shelf-life

- Definizioni
- La shelf life prodotto dipendente e packaging dipendente: cenni

DURATA

Il Corso prevede una durata di 32 ore.

OBIETTIVO

Fornire agli addetti al settore gli strumenti utili per la scelta di un materiale idoneo al confezionamento di un prodotto alimentare (idoneità tecnica, igienico-sanitaria e commerciale)