

Cibus Tec Industry

Riscontro positivo per l'evento speciale rivolto all'Industria delle Carni e dei Salumi organizzato da Fiere di Parma

Parma, 14 novembre 2012

Il 8 e 9 novembre 2012, presso le Fiere di Parma ha avuto luogo l'evento speciale Cibus Tec Industry.

Il nuovo format per la valorizzazione delle tecnologie di processo e confezionamento ha visto la partecipazione di numerose aziende del settore carni e salumi che si concentrano nel distretto produttivo di cui Parma è la capitale naturale. Cibus Tec Industry è una tappa di avvicinamento alla prossima edizione di Cibus Tec che, con la nuova calendarizzazione triennale, si svolgerà dal 21 al 24 ottobre 2014. L'evento speciale, che è stato presentato il 8 e 9 novembre, si è sviluppato attraverso la partecipazione di otto aziende produttrici di tecnologie e soluzioni per l'industria alimentare (Ceia, Coopbox, Eidos, Risco, Sealed Air- Cryovac, Siad, Treif e Veripack) che hanno reso possibile la riproduzione di alcune fasi di lavorazione e confezionamento di prodotti a base carne, con tre linee dimostrative funzionanti per il prodotto affettato, macinato e porzionato. In particolare la linea affettato ha mostrato come il prodotto intero viene affettato, depositato su di una vaschetta, confezionato in ATM e controllato all'uscita impianto. Per la linea macinato è stato presentato un sistema di processo e confezionamento di carne macinata per grammature di 250 gr. A queste si è aggiunta infine la linea di lavorazione e confezionamento in Skin di pancetta porzionata a peso costante.

Ad arricchire l'evento una relazione a cura di ISMEA del dr. Claudio Federici, dal titolo "La domanda di salumi e di elaborati a base di carne: i nuovi orientamenti di acquisto delle famiglie".

Nel pomeriggio di venerdì ha avuto luogo un seminario a cura di Assica, in collaborazione con Camera di Commercio di Parma e Stazione Sperimentale per le Industrie delle Conserve Alimentari in Parma, dal titolo "Si può vivere senza ossigeno? I salumi pre-affettati tra aspetti tecnologici e innovazioni normative".

Anastasia Alvizou (Commissione Europea - Direzione Generale Salute e Consumatori) ha presentato la nuova normativa europea sull'etichettatura e le implicazioni del Reg. 1169/11 nel settore dei salumi pre-affettati; Davide Pessina (Il Gigante), Monica Ramaschi (Conad) e Alberto Beretta (Assica) hanno chiuso l'evento con un dibattito tra industria e grande distribuzione.

Sono inoltre intervenuti i ricercatori di SSICA Giovanni Parolari, con un intervento sui requisiti di prodotto e qualità del pre-affettato, e Angela Montanari che ha parlato dello stato dell'arte e delle tendenze future in merito ai materiali di confezionamento.

Pubblichiamo in allegato le loro relazioni:

-

Giovanni Parolari - "Cosa mettiamo nella vaschetta? Requisiti di prodotto e qualità del pre-affettato"

-

Angela Montanari - "Come facciamo la vaschetta? I materiali per il confezionamento: stato dell'arte e tendenze future"