

## PROGRAMMA

### MATTINO

- Le mild technologies sono in grado di effettuare trattamenti termici capaci di generare il calore con metodi alternativi, come il riscaldamento ohmico al fine di ridurre l'effetto "cottura" e limitare il danneggiamento dei parametri qualitativi.
- Fra le "tecnologie fredde" (nonthermal processing) ci sono i campi elettrici pulsati (Pulsed Electric Fields Technology), il plasma freddo e le alte pressioni (HPP). Con l'utilizzo delle HPP è possibile ottenere prodotti con caratteristiche qualitative irrealizzabili con tecnologie tradizionali.

Oltre al principio di funzionamento, ai maggiori vantaggi, ai punti di forza e debolezza delle maggiori mild technologies saranno illustrati diversi casi studio.

### POMERIGGIO

Gli impianti di confezionamento e imbottigliamento asettico richiedono, in fase di progettazione, installazione e durante la vita produttiva, studi in grado di verificare l'efficacia delle modalità d'inattivazione microbica. Altri processi industriali, legati alle fasi produttive dei prodotti carnei cotti, possono richiedere attività che garantiscano l'efficacia dei trattamenti post letali impartiti. In entrambi i casi, gli studi di validazione microbiologica sono uno strumento necessario al fine di dimostrare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

- **Validazione**  
Concetti base e definizioni
- **Indicatori biologici nelle validazioni**  
Carrier e microrganismi target utilizzati nelle validazioni
- **Confezionamento asettico**  
Concetti base e definizioni
- **Validazione microbiologica degli impianti e del packaging nel confezionamento asettico e ultra-clean**  
Concetti base, linee guida, protocolli e valutazione dei risultati, casi studio.
- **Validazione microbiologica processi di pastorizzazione superficiale di prodotti carnei cotti**  
Concetti base, linee guida, protocolli ed elaborazione dei risultati.

### Docenti

Andrea Brutti, *Responsabile Sezione Fabbrica, SSICA*  
Massimo Cigarini, *Sezione Microbiologia, SSICA*

# Corso di aggiornamento Impiego di Tecnologie "mild" e Tecniche microbiologiche per la validazione degli impianti per l'industria alimentare

**PARMA 27 OTTOBRE 2021**

**In presenza e on line**



**SSICA**

STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI  
FONDAZIONE DI RICERCA

## MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

- Si tratta di un Corso di aggiornamento rivolto ai tecnici e agli operatori del settore.
- Il Corso si terrà in presenza c/o la SSICA e on line: per questo **la frequenza in presenza è limitata a 40 persone** che verranno iscritte in ordine di prenotazione.
- **Il Corso si terrà presso la sala convegni di SSICA, viale F. Tanara 31/A Parma con orario 9.30 -17,00.**
- Il Corso è Gratuito per le aziende contribuenti della SSICA.
- Per i NON contribuenti la quota di partecipazione è di € 1.000,00 (+IVA)
- Per le iscrizioni gli interessati dovranno compilare e inviare, specificando la modalità di partecipazione, la scheda di adesione entro il 16 ottobre 2021 all'indirizzo [eventi@ssica.it](mailto:eventi@ssica.it)

Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa

Ai partecipanti all'intero corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione

**SEGRETERIA**  
**Stazione Sperimentale**  
**per l'Industria delle Conserve Alimentari**  
**Viale Tanara, 31/A - 43121 Parma**  
**Email: [eventi@ssica.it](mailto:eventi@ssica.it)**  
**[www.ssica.it](http://www.ssica.it)**

## Scheda di adesione

(spedire via mail)

### CORSO DI AGGIORNAMENTO Impiego di Tecnologie "mild" e Tecniche microbiologiche per la validazione degli impianti per l'industria alimentare

.....  
Cognome e Nome

.....  
Ente/Ditta

.....  
Modalità di partecipazione (in presenza o on line)

.....  
Indirizzo

.....  
Cap

.....  
Città

.....  
Fax

.....  
e-mail

Contribuente SSICA

SI

NO

.....  
Firma

Bonifico su Banca CARIPARMA-CREDIT AGRICOLE  
IBAN: **IT25D0623012700000036171783**

Barrare il relativo importo:

Gratuito per contribuenti SSICA

1.000,00 € (+IVA) per NON Contribuenti SSICA

