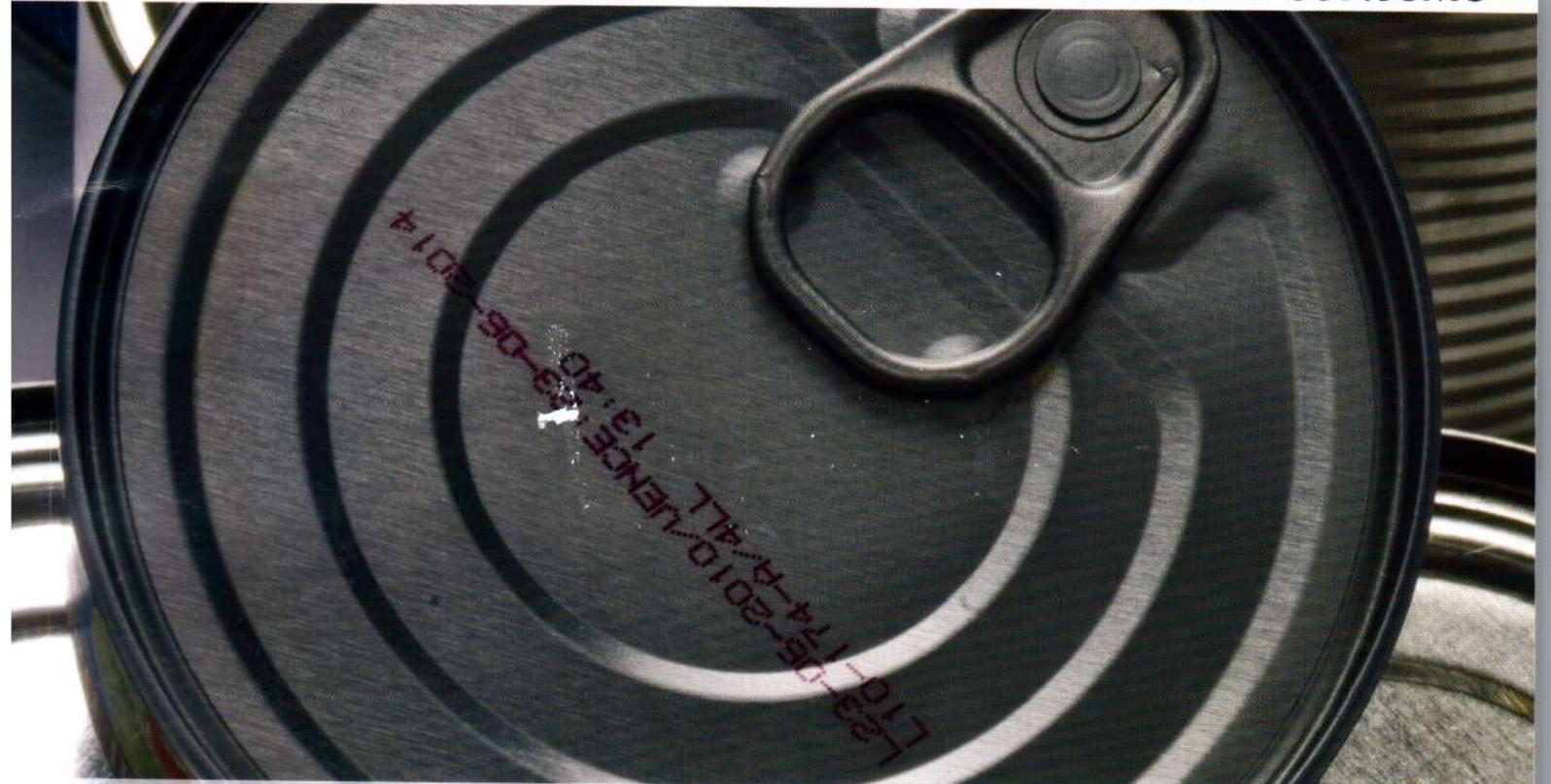


Largo Consumo

PREZZO DI COPERTINA € 15,00
N. 12 DICEMBRE 2012 - ANNO XXXII
PUBBLICAZIONE MENSILE
"POSTE ITALIANE SPA
SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE
D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004
N. 46) ART. 1 COMMA 1, DCB MILANO"

12/2012

RIVISTA DI ECONOMIA E MARKETING SULLA FILIERA DEI BENI DI CONSUMO



Nell'Europa della povertà che avanza, la Grecia ha chiesto alla Commissione europea di permettere la vendita, a prezzi stracciati, di alimenti non deperibili oltre la data di scadenza.

La sicurezza dei consumatori, nel caso la misura fosse richiesta anche da altri Paesi membri, come potrebbe essere ancora uniformemente tutelata a livello europeo?

Vuoi esprimere il tuo punto di vista sulla riflessione di copertina?



Partecipa alla nostra Business Community
tinyurl.com/CopLC122012



Scrivi a
copertina@largoconsumo.it

LEGGI IN QUESTO NUMERO

APPROFONDIMENTI pag. 66
Quando il cibo ha una sua reputazione

La conservazione degli alimenti tra nanotecnologia e natura

ProdAl promuove lo sviluppo di additivi innovativi a base di ingredienti naturali per la conservazione degli alimenti



ProdAl Scarl, Centro di Ricerca inserito nell'Albo dei Laboratori di Ricerca accreditati dal MIUR, vanta competenze tecnico-scientifiche multidisciplinari supportate da dotazioni tecniche all'avanguardia, collaborazioni nazionali ed internazionali con centri di ricerca e aziende manifatturiere più rappresentative nel comparto alimentare mondiale, la realizzazione di progetti di ricerca e formazione in collaborazione con soggetti pubblici e privati.

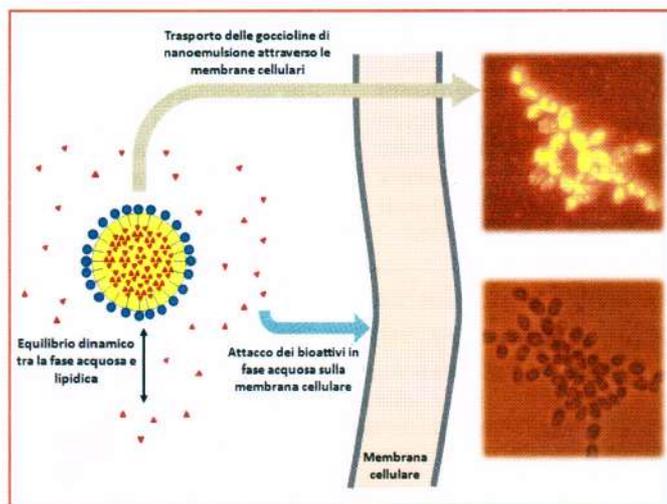
Il progetto **NanoBioSafe** - *Utilizzo di molecole bioattive nanoincapsulate in trattamenti con tecnologie emergenti per la sicurezza alimentare* - finanziato dal Ministero degli Affari Esteri italiano - Direzione Generale per la promozione del Sistema Paese - nell'ambito del programma esecutivo Italia-Québec, rappresenta una delle attività scientifiche di punta nel campo della conservazione degli alimenti. L'obiettivo è sviluppare tecnologie innovative per garantire la sicurezza alimentare attraverso lo sfruttamento della sinergia tra l'utilizzo di molecole bioattive naturali, dotate di proprietà antimicrobiche, e processi di trattamento non convenzionali.

Come spiega la prof. Giovanna Ferrari, presidente di ProdAl, "attraverso la condivisione del know-how maturato dai nostri ricercatori e da quelli canadesi nel campo delle nanotecnologie e delle tecnologie non termiche, è stato sviluppato un approccio innovativo alla conservazione degli alimenti senza utilizzare additivi sintetici". L'approccio **NanoBioSafe** è basato sull'aggiunta agli alimenti di oli essenziali (potenti antimicrobici naturali ma immiscibili con gli alimenti) in forma nanoincapsulata, in modo da massimizzarne la dispersione in quelle aree dove i microorganismi crescono e proliferano, congiuntamente a trattamenti non termici di riduzione della carica microbica, basati sull'applicazione di stress fisici, quali alte pressioni, campi elettrici pulsati, irraggiamento UV.

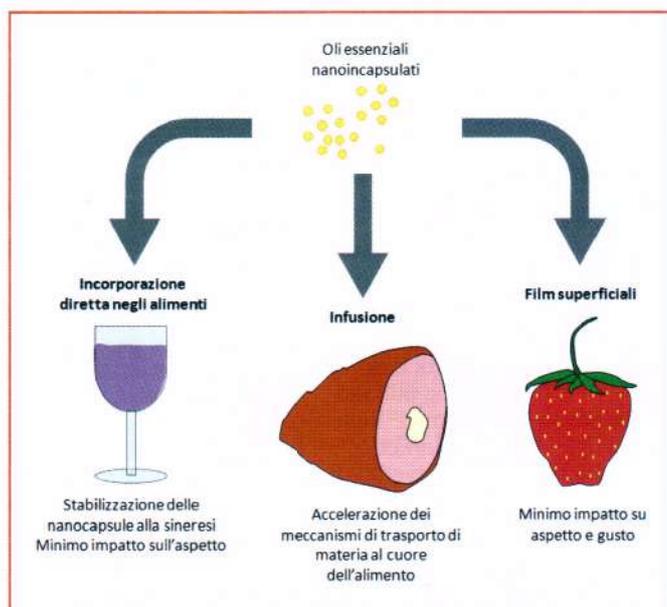
I principali vantaggi dell'applicazione delle tecnologie innovative che **NanoBioSafe** propone sono:

- **alimenti più naturali:** non contengono additivi sintetici ma solo ingredienti naturali
- **alimenti più freschi:** le proprietà nutritive e qualitative non sono degradate dai trattamenti termici
- **alimenti consumer friendly:** l'etichetta è green.

Obiettivo di ProdAl è trasferire i risultati della ricerca sviluppando rapporti di collaborazione con partner industriali.



La nanoincapsulazione potenzia l'attività antimicrobica degli oli essenziali



Gli oli essenziali nanoincapsulati possono essere incorporati in bevande, in matrici solide porose (prodotti carnei o ittici), su frutta e verdura appena tagliata (IV gamma)

ProdAl Scarl

Via Ponte don Melillo c/o Università degli Studi di Salerno
84084 Fisciano (SA) Tel. 089-964028
e-mail info@prodalricerche.it
www.prodalricerche.it



Con il contributo del Ministero degli Affari Esteri italiano -
Direzione Generale per la promozione del Sistema Paese