

## RICERCA

## I prodotti surgelati oggetto di indagine all'Università L'Ateneo studia la data di scadenza sicura

**S**viluppare un modello matematico in grado di prevedere in tempi rapidi la vita commerciale dei prodotti surgelati, con l'intento di garantire al consumatore prodotti sicuri e di elevata qualità. È questo, in estrema sintesi, l'obiettivo del progetto di ricerca al quale sta lavorando il team del dipartimento di Scienze degli alimenti dell'università di Udine coordinato da Maria Cristina Nicoli.

Il progetto, già in fase avanzata, rientra nell'accordo di collaborazione in atto tra il dipartimento di Scienze degli alimenti e il Centre of excellence of assembled foods della multinazionale Unilever di Cisterna di Latina, che si occupa di ricerca e sviluppo nel settore dei piatti pronti, alimenti surgelati e refrigerati per tutte le aziende Unilever nel mondo. Il sistema messo a punto dall'équipe udinese «consente di stabilire con precisione e in tempi molto rapidi - spiega Nicoli, docente di Tecnologie alimentari all'ateneo friulano e responsabile del progetto - l'effettiva durata del prodotto surgelato».

In particolare, il modello matematico sviluppato consentirà all'azienda di monitorare con rigore il comportamento dei propri prodotti durante tutta la loro permanenza nel banco frigo. «I surgelati - prosegue Nicoli - sono sistemi di straordinaria complessità dal punto di vista chimico e chimico-fisico,

per i quali è fondamentale prevedere il comportamento durante le fasi di distribuzione e conservazione». «La collaborazione con le imprese - commenta il rettore Cristiana Compagno - è uno dei punti di forza dell'università di Udine. Il fatto che una multinazionale come Unilever si avvalga delle competenze scientifiche del nostro Ateneo è una prestigiosa conferma della qualità della nostra ricerca e del nostro sistema di trasferimento di tecnologie e conoscenze al sistema economico e imprenditoriale».

Dalla collaborazione con Unilever sono anche nate interessanti iniziative didattiche rivolte agli studenti del corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari «che hanno avuto la possibilità - spiega Nicoli - di seguire seminari tenuti da manager della multinazionale e svolgere tirocini e work experience in aziende e centri di ricerca del gruppo Unilever». La collaborazione tra Ateneo e Unilever è ormai consolidata da anni. «Il dipartimento di Scienze degli alimenti - precisa Nicoli - conta infatti una pluriennale collaborazione con l'azienda su progetti di ricerca inerenti problematiche di sviluppo di alimenti surgelati: una preziosa opportunità per Udine che ha consentito di investire in ricerca e risorse umane».