

Sviluppare un modello matematico in grado di prevedere in tempi rapidi la vita commerciale dei surgelati, con l'intento di garantire al consumatore prodotti sicuri e di elevata qualità. È questo 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 tra il dipartimento e il Centre of excellence of assembled foods della multinazionale Unilever di Cisterna di Latina, che si occupa di ricerca e sviluppo nel settore di piatti pronti, alimenti surgelati e refrigerati per le aziende Unilever nel mondo. Il sistema messo a punto dall'équipe udinese «consente di stabilire con precisione – spiega Nicoli, docente di Tecnologie alimentari - l'effettiva durata del prodotto surgelato. In particolare, il modello matematico consentirà all'azienda di monitorare con rigore il comportamento dei prodot-



Maria Cristina Nicoli e la sede del dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine

Surgelati sicuri e di qualità accordo Università-Unilever

ti 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 tutte le fasi di distribuzione e conservazione».

«La collaborazione con le imprese – commenta da parte sua 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 confer-

ma 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 di 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».