

LO STUDIO. IL DOTTORANDO È L'UNICO ITALIANO SCELTO FRA 18 GIOVANI PER PARTECIPARE AL WORKSHOP EUROPEO

Protezione dei cibi confezionati premiato ricercatore udinese

► Grazie alle sue ricerche su un'innovativa pellicola flessibile che estende la vita commerciale degli alimenti confezionati, l'udinese Matteo Gumiero, dottorando all'ateneo friulano, è stato l'unico italiano fra 18 giovani studiosi europei chiamato a partecipare al "Workshop europeo in Ingegneria e Tecnologia alimentare" tenutosi a Singen (Germania).

L'EVENTO. Il meeting scientifico, giunto alla sesta edizione, è organizzato dalla sezione ali-

mentare della Federazione europea di ingegneria chimica in collaborazione con la federazione europea di scienza e tecnologia alimentare e il centro Nestlé di Singen. Gumiero ha presentato il suo progetto di dottorato in scienza degli alimenti.

IL PROGETTO. Il lavoro ha come obiettivo lo studio di film flessibili a uso alimentare, costituiti da minerali inorganici aggiunti a una matrice plastica, allo scopo di estendere la vita commerciale di un alimento



Matteo Gumiero

confezionato. La tesi di dottorato, intitolata "Sviluppo e caratterizzazione di film compositi HDPE/CaCO₃/TiO₂ per il confezionamento alimentare", ha come supervisori i professori Alessandro Sensidoni e Rosanna Toniolo.

RICONOSCIMENTO. «Si tratta – sottolinea Sensidoni – di un importante riconoscimento internazionale per il dottor Gumiero e il dipartimento di scienze degli alimenti e di una conferma del valore della ricerca. Lo studio infatti era già stato apprezzato e selezionato a livello nazionale in occasione del 16° "Workshop italiano in Scienza, Tecnologia e Biotecnologia alimentare"»