

Il programma Foodlife (Elettra e ateneo udinese) presentato a San Daniele

Cibi, un software per le scadenze

San Daniele

Un semplice software su CdRom e un'analisi sui grassi permetteranno di stimare con precisione la data di scadenza degli alimenti da forno e da conserva presenti sugli scaffali dei supermarket. Il programma, denominato «Foodlife», è stato sviluppato in collaborazione tra il laboratorio di luce di Sincrotrone Elettra di Trieste e il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine ed è stato presentato ieri a San Daniele. Lo scopo è quello di stabilire con certezza i tempi di deperibilità di questo tipo di prodotti (grissini, cracker, frollini, conserve di melanzane o funghi) l'alterazione dei quali a volte si sviluppa meno velocemente rispetto a quelli freschi, in quanto avviene in genere a carico della frazione grassa.

Invece di una valutazione di natura «com-

Consentirà
stime
più precise

merciale», legata solo alla sostituzione dei contenitori sugli scaffali, il software Foodlife consente stime più precise grazie alla maggiore conoscenza dello stato fisico dei grassi alimentari, sviluppato con l'aiuto del Sincrotrone. Partendo da comuni analisi di laboratorio sui grassi e sull'acidità dell'alimento, si potrà otte-

nere una stima della deperibilità più precisa. Con il semplice utilizzo di un CdRom e un manuale di istruzioni - viene infatti spiegato - è ora possibile, partendo da comuni analisi di laboratorio che prevedono l'estrazione di grassi dall'alimento e la determinazione dell'acidità o del numero di perossidi, ottenere una stima

espressa in mesi della "shelf-life". Per effettuare le misurazioni non occorrono competenze particolari ma è sufficiente, oltre ai pochi dati analitici di partenza, attenersi alle istruzioni fornite nelle tabelle di riferimento dei diversi prodotti testabili.