

Nanocibi e tecnologie alimentari

La comunità scientifica di Udine e del Friuli Venezia Giulia è molto attenta alle opportunità che l'innovazione può offrire allo sviluppo socio-economico. L'Ordine professionale dei tecnologi alimentari (ente ministeriale che riunisce i professionisti del "food" esperti di processi industriali, nutrizione e sicurezza alimentare) vuole ora porre l'attenzione sulla possibilità di applicazione di alcune tecnologie innovative alla produzione di alimenti. Nell'ambito dell'attività formativa del gruppo alimenti e bevande di Confindustria Udine e con la partecipazione del Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università, Ota-Fvg presenta dunque il convegno "Tecnologie innovative nell'industria alimentare - Prospettive di applicazione" che si terrà a Udine, a palazzo Torriani, domani con inizio alle ore 9. Si parlerà anche di "nanocibi" ovvero del miglioramento di alcune caratteristiche degli alimenti tramite la scienza che si occupa del controllo della materia su scala atomica e molecolare: le nanotecnologie. Al convegno, aperto dal capogruppo del Gruppo alimenti e bevande di Confindustria Udine, Luca Menis, parteciperà, in qualità di relatore, anche il professor Gustavo Barbosa Canovas, direttore del Center for Nonthermal Processing of Food della Washington State University, uno dei massimi esperti di tecnologie alimentari non convenzionali.