



## "Abbiat fiducia nella scienza!"

Forte interesse nella ricerca di nuove tecnologie di processo per tecnologie alimentari di conservazione non convenzionali

"Tempi di riscaldamento più rapidi, qualità del cibo migliore sia sotto il profilo del sapore che sotto quello microbiologico, risparmi di costi e di energia": sono questi, secondo **Gustavo Barbosa-Canovas**, direttore del **Center for Nonthermal Processing of Food** della **Washington State University**, i vantaggi nell'utilizzo nelle industrie alimentari delle tecnologie alimentari di conservazione non convenzionali.

Il professor **Barbosa-Canovas** è intervenuto giovedì 21 maggio a palazzo Torriani al convegno promosso dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari in collaborazione con Confindustria Udine e con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine dal titolo "**Tecnologie innovative nell'industria alimentare**".

"Questo seminario - ha spiegato **Luca Menis**, capogruppo delle Industrie Alimentari e Bevande di Confindustria Udine - nasce dall'esigenza di aggiornamento per gli associati sulle più recenti innovazioni di processo e di prodotto. È importante comprendere quali di queste tecnologie sono già attualmente applicabili a livello industriale e quali sono i loro campi e limiti

di applicazione". Altro elemento da tenere in considerazione, come ha poi aggiunto **Michele Morgante**, delegato del Rettore alla ricerca degli università di Udine - "è quello della sicurezza degli alimenti, aspetto sempre più richiesto dal mercato".

Il professor **Barbosa-Canovas** ha voluto a tale riguardo rassicurare i presenti: "Dovete avere fiducia nella scienza e nel team di persone, di alto profilo e reputazione, impegnate nella ricerca di queste nuove tecnologie di conservazione non convenzionali". L'esperto statunitense ha evidenziato i nuovi metodi per riscaldare gli alimenti nelle industrie alimentari. "Se la tecnica normale è legata al calore, quella non convenzionale si apre ad altre risorse come l'alta pressione, i campi elettrici, gli ultrasuoni, gli ultravioletti. Per sterilizzare i cibi si fa ricorso ora ai micro-onde, al riscaldamento ohmico (basato sul passaggio di corrente elettrica alternata attraverso l'alimento stesso) e alle radiofrequenze".

Controindicazioni? "Forse solo quelle dell'investimento iniziale in questi impianti sofisticati - risponde **Raffaele Del Fabbro**, presidente

### Associazione

#### Alimentari e Bevande

A sinistra: il professor **Gustavo Barbosa-Canovas**  
Sotto: il pubblico del convegno  
"**Tecnologie innovative nell'industria alimentare**" (foto Gasperi)



dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari -, ma gli esperti assicurano che i risparmi susseguenti compensano abbondantemente l'esborso di partenza. In Italia, al momento, ho notizie di un'attività di ricerca da parte della Stazione Alimentare di Parma".

Nel corso della mattinata - sono intervenuti pure **Alessandro Tonello**, della **Stalam** di Vicenza, **Silvia Grasselli**, della **Gea** di Parma, **Lara Manzocco**, **Sonia Calligaris** e **Maria Cristina Nicoli**, del Dipartimento di Scienze dell'Università di Udine, **Francisco Purroy**, della **NC** di Burgos (Spagna) e **Fabio Sinatra** e **Michele Toppano**, della **Electrolux** di Pordenone - si è parlato 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.

Il forte interesse nella ricerca di "nuove tecnologie di processo" nasce dalla crescente domanda di alimenti trasformati che soddisfino requisiti di qualità quali "freschezza", proprietà sensoriali, sicurezza, una adeguata conservabilità (shelf-life), unitamente a potere nutrizionale e funzionale. In altre parole istantaneità ed invisibilità di un processo tecnologico che garantisca l'ottenimento di un prodotto sicuro e stabile nelle proprie distinte caratteristiche.

Alfredo Longo