

IVG

Agroalimentare, ad Albenga il primo workshop nazionale

di **Redazione**

16 Marzo 2016 - 9:06



Albenga. Parte domani, il primo workshop totalmente dedicato al settore agroalimentare organizzato da Labcam srl, Laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio di Savona, in collaborazione con il Laboratorio della Camera di Commercio di Torino, nella propria sede di Albenga (Regione Rollo 98).

La due giorni vedrà esperti delle principali università italiane, centri di ricerca e degli ordini professionali di tutta Italia impegnati in un ricco calendario di lavori su ricerca, innovazione dei prodotti, sicurezza ed etichettatura.

Quattro le sessioni di lavoro. Nella prima sessione di giovedì viene affrontato il tema della sicurezza alimentare con particolare attenzione alle nuove tecniche di valutazione della qualità, l'utilizzo di tecniche e applicazioni innovative (spettroscopia Nir e chemiometria). La seconda sessione è dedicata all'analisi sensoriale finalizzata alla valorizzazione dei prodotti con l'obiettivo di fare il punto sulla ricerca e sulle applicazioni relative alla scienza sensoriale e analitica, con un caso studio sul basilico e la sua interazione con la luce.

Venerdì 18 marzo, la terza sessione dedicata alla "vita" del prodotto e quindi la shelf life, la conservazione negli imballaggi su "scaffale" con modelli su aspetti microbiologici e mantenimento delle proprietà sensoriali. L'ultima sessione prende in esame gli aspetti

normativi che regolano il settore agroalimentare: dalla protezione del marchio fino agli aspetti del nuovo regolamento sull'etichettatura.