

L'Università di Parma per Expo 2015

Convegno/Laboratorio. Maggio 2015. Ricerca, impresa e territorio.

Area: Food for future: l'alimentazione per il 21° secolo

Coordinatore: Arnaldo Dossena e Roberto Montanari

Titolo del tavolo: L'evoluzione dei concetti di Qualità, Sicurezza ed Autenticità

Durata 40 min

Nomi dei relatori e titoli dei singoli interventi, eventuale breve descrizione:

1 Microbi amici - microbi e guai.

Benedetta Bottari- Valentina Bernini

I microrganismi sono ovunque intorno a noi! E i cibi e le bevande costituiscono uno dei principali veicoli attraverso i quali possono entrare in contatto con il nostro organismo. La nostra dieta è ricca di alimenti che devono le loro caratteristiche sensoriali (aromi sapori, consistenze) e, non meno importante, la loro stabilità, a batteri, lieviti e muffe che trasformano le materie prime negli apprezzati prodotti finiti. Inoltre, sempre più note sono le evidenze scientifiche dei benefici che i microrganismi che abitano nell'intestino hanno sulla salute del consumatore. Alcuni microrganismi rappresentano invece un potenziale "guaio" per l'alimento, perché ne possono alterare la qualità, o per il consumatore, perché sono per un pericolo per la sua salute. L'intervento si propone di far conoscere alla collettività quelli che sono gli aspetti positivi e negativi delle interazioni tra microrganismi e vita attraverso gli alimenti che quotidianamente consumiamo fino alla stretta interazione tra microrganismi-intestino-salute.

2 L'ambiente, dove nasce il cibo: la zolla, la spiga, il pane.

Elena Maestri

Gli alimenti nascono dall'ambiente, e la qualità delle matrici ambientali, aria, acqua, suolo, si ripercuote sulla salubrità e sugli aspetti nutrizionali degli alimenti. I consumatori sono sempre più interessati agli aspetti ambientali della produzione alimentare, come consumo di energia e combustibili fossili, l'impatto sui cambiamenti climatici, il trasporto a distanza. L'intervento si propone di far conoscere alla collettività come si possano studiare ed analizzare gli aspetti ambientali delle filiere alimentari. L'importanza dei fattori fisici e chimici di suolo e acqua nel determinare le caratteristiche nutrizionali dei semi dei cereali, e l'impatto che queste hanno sulla qualità degli alimenti prodotti, saranno al centro dell'intervento, in cui si mostrerà come tecniche analitiche innovative possono fornire informazioni utili per proteggere la qualità degli alimenti.

3 Quali alimenti per i nostri nipoti

Gianni Galaverna

Le nostre abitudini alimentari stanno cambiando più velocemente a partire dall'ultimo secolo rispetto a tutti i secoli passati, un cambiamento radicale legato ai nuovi stili di vita, alle moderne tecnologie di produzione, al mercato globale. Da mero mezzo di sostentamento per la maggior parte della popolazione, oggi il cibo è in molti contesti soprattutto un fenomeno sensoriale, culturale e sociale ed è fortemente correlato al desiderio che il suo consumo migliori la nostra salute e il nostro benessere. In questo scenario di forte cambiamento, molte

sfide coinvolgono anche le produzioni tradizionali, che devono affrontare non solo i nuovi mercati ma anche i cambiamenti sociali ed ambientali. L'intervento si propone di portare alcuni esempi che illustrano le nuove sfide e i nuovi orizzonti, con particolare riferimento al miglioramento della qualità e della sicurezza nelle filiere regionali strategiche per l'agro-alimentare. In particolare, verranno illustrate le ricerche più recenti nell'ambito dei progetti riguardanti la filiera del suino e del grano duro.

4 Il packaging a protezione degli alimenti

Angelo Montenero - Giuseppe Vignali

Descrizione delle performance del packaging che possono proteggere gli alimenti e identificazione delle tecnologie di confezionamento abbinate che possono garantire qualità e durata degli alimenti. Proposte di miglioramento delle soluzioni attuali anche in rispetto della sostenibilità ambientale economica e sociale.

Analisi di chimica analitica per imballaggi dell'industria alimentare. Prove di migrazione di imballaggi per l'industria alimentare. Applicazione dei Sistemi Olfattivi Artificiali (SOA) per il controllo qualità del packaging nell'industria alimentare. L'Ispezione delle carni confezionate: la sfida della modernizzazione.