



Operazione Rif. PA 2019-11706/RER "ER SMART FOOD: formare per innovare il Sistema Agroalimentare dell'Emilia-Romagna" approvata con DGR n. 1336/2019 del 29/07/2019 e cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Regione Emilia Romagna



ER SMART FOOD: FORMARE PER INNOVARE IL SISTEMA AGROALIMENTARE DELL'EMILIA-ROMAGNA

LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI A DANNO TECNOLOGICO MINIMIZZATO

Il training, rivolto ai produttori dell'industria delle conserve vegetali e delle bevande, vuole illustrare tecnologie d'avanguardia per l'ottimizzazione dei processi dei prodotti conservati. Il percorso verrà sviluppato tenendo conto dei principi di funzionamento delle più diffuse apparecchiature impiantistiche, impiegate nelle diverse fasi della trasformazione.

CONTENUTI:

- Il conferimento delle materie prime: processi di stabilizzazione tradizionali e soluzioni alternative;
- L'ottimizzazione dei processi e dei prodotti conservati;
- La produzione di semilavorati, concentrati, la trasmissione del calore, il concentratore (schema generale), il concentratore a pompa di calore, il concentratore a mono e a multiplo effetto (in equi e in contro corrente);
- I processi di concentrazione a membrana e l'ultrafiltrazione;
- I processi di essiccazione: ad aria, ad armadio, a letto fluido, la liofilizzazione;
- I processi di produzione di derivati della frutta e dei pomodori.

DOCENTE:

Giuseppe Vignali, Professore Ordinario di Ingegneria Meccanica presso l'Università degli Studi di Parma

CALENDARIO:	24/10/2020	h. 09.00-13.00	14.00-18.00
	01/11/2020	h. 09.00-13.00	14.00-18.00
	07/11/2020	h. 09.00-13.00	14.00-18.00

EDIZIONI DISPONIBILI PER PICCOLE, MEDIE E GRANDI IMPRESE – scadenza iscrizioni 01/10/2020

Per informazioni e iscrizioni: Carlotta Petrolini – petrolini@cisita.parma.it - tel. 0521 226538

