

## Nuove tecnologie per controlli qualità non distruttivi sui prodotti lattiero-caseari

**Mercoledì, 27 gennaio 2021 | orario dalle 09.30 alle 11.00**



**INNOVAMILK**  
innovazione nel settore lattiero-caseario



### ORGANIZZATO DA:

#### **INNOVAMILK**

**Innovations in the Italian Dairy Industry for the enhancement of farm sustainability, milk technological traits and cheese quality**

#### **Enti che partecipano al progetto:**

Associazione Regionale Allevatori Piemonte  
Università degli Studi di Padova  
Università degli Studi di Torino  
Università degli Studi di Parma  
Libera Università di Bolzano  
CNR – Istituto di Fotonica e Nanotecnologie di Padova  
Università degli Studi di Sassari  
Associazione Regionale Allevatori Veneto

### ISCRIZIONI

<https://attendee.gotowebinar.com/register/8115661763214186768>

A richiesta, sarà rilasciato l'**attestato di partecipazione**

A tal fine, durante il webinar, saranno verificate le presenze degli iscritti

La crescita dell'industria agroalimentare e la maggior richiesta di sicurezza da parte del consumatore anche nel settore lattiero caseario richiedono sempre maggiori controlli qualità affinché l'alimento corrisponda ai requisiti richiesti

In questo contesto disporre di controlli qualità non distruttivi che possono essere inseriti in linea aiuta le aziende a garantire la sicurezza alimentare del prodotto, una corretta shelf life con un'attenzione al tema della sostenibilità e dell'ottimizzazione dei processi produttivi per la riduzione di scarti o rilavorazioni.

### PER INFORMAZIONI

Francesco Ferrero  
EMAIL [francesco.ferrero@unito.it](mailto:francesco.ferrero@unito.it)  
<https://www.progettoager.it>

### PROGRAMMA

**Moderatore: Francesco Ferrero**, Università degli Studi di Torino

- ✓ **Studio di un nuovo sensore di gas non distruttivo e specifico per la conservazione in atmosfera modificata dei prodotti lattiero-caseari**  
**Massimo Fedel** (Istituto di Fotonica e Nanotecnologie-Consiglio Nazionale delle Ricerche-Padova)
- ✓ **La sostenibilità ambientale del packaging nel settore lattiero-caseario: l'esperienza di Federalimentare**  
**Maurizio Norarfono** (Federalimentare)
- ✓ **L'analisi dei gas nella riprogettazione dei sistemi di confezionamento**  
**Fabio Licciardello** (Università di Modena e Reggio Emilia)
- ✓ **Innovative applicazioni di controlli qualità non distruttivi su linee di confezionamento nel settore lattiero caseario**  
**Paolo Tondello** (Gas sensing applications FT System)