Trattamenti termici per la stabilizzazione microbiologica nell’industria alimentare

CORSO AVANZATO DI FORMAZIONE

15-16 APRILE 2024

qbosapiens

qboSAPIENS

PRAGMAFOOD
R&D INNOVATIVE FOOD CENTER

La soc. **Pragmafood – R&D innovative food center** in collaborazione con **QboSapiens**, l'accademia di Roboqbo, organizza nei giorni 15-16 Aprile 2024 il corso avanzato:
"Trattamenti termici per la stabilizzazione microbiologica nell'industria alimentare"

Il corso fornisce gli elementi base per la progettazione ed il controllo dei trattamenti termici di sterilizzazione e pastorizzazione, in sistemi a batch e in continuo, per affrontare eventuali deviazioni e problemi
e per capire come le modifiche apportate ai processi preesistenti possono influire sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti.

roboqbo
THE PROCESS

A CHI È RIVOLTO IL CORSO

Il corso è rivolto ad operatori dell'industria alimentare *(operatori di linea, supervisori di linea, ingegneri di impianto, tecnologi alimentari, personale della R&D, personale del controllo qualità)* e a dottorandi e giovani ricercatori del mondo accademico che vogliono approfondire le conoscenze applicative del trattamento termico e non termico dei prodotti alimentari.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso è strutturato partendo da concetti riguardanti l'effetto di parametri chimico-fisici e compositivi sulla resistenza di microrganismi di interesse per l'industria alimentare e concetti di reologia di base. Ampio spazio è dedicato agli aspetti avanzati di calcolo numerico per fornire ai partecipanti gli elementi base per la progettazione ed il controllo dei trattamenti termici, per affrontare eventuali deviazioni e problemi e per capire come modifiche apportate ai processi preesistenti possono influire sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti.

Acquisendo queste conoscenze i partecipanti saranno in grado di gestire al meglio l'impatto delle variabili di processo e la loro responsabilità sulla qualità e sicurezza degli alimenti processati.

STRUTTURA DEL CORSO

Il corso avrà la durata complessiva di 2 giorni e copre tutti gli aspetti sia teorici che pratici più importanti che riguardano le problematiche tecnologiche relative al trattamento termico e non termico dei prodotti alimentari.

Al termine del seminario ciascun partecipante riceverà un certificato attestante la partecipazione al corso seguito.

AGENDA

Data: 15 - 16 Aprile 2024
Orari: mattina dalle 9:30 alle 13:00 e pomeriggio dalle 14:00 alle 17:00
Sede evento: Accademia QboSapiens
Roboqbo - Via Mazzini, 1 - 40010 Bentivoglio (BO)

Quota di partecipazione: € 500 + I.V.A. per l'intero corso di 2 giornate.
Iscrizione entro il 5 Aprile 2024 tramite apposito modulo allegato.

Per maggiori informazioni:

qbosapiens@roboqbo.com
Tel: +39 340 19 43 060

info@pragmafood.it
Tel: +39 338 65 28 080

DOCENTE

Capogreco Giuseppe

Laurea in Scienze Agrarie con specializzazione in produzioni industriali, consulente R&D per lo sviluppo di prodotti e processi alimentari Thermal Processing Authority con 30 anni di esperienza nei processi termici per prodotti acidi, acidificati e a bassa acidità, in contenitori chiusi ermeticamente.

PROGRAMMA DEL CORSO

Giorno 1

MATTINA

- Storia del canning
- Microbiologia
  - Aspetti generali / Microbiologia dei processi termici
- Sterilità/Letalità/Metodo Generale
  - F0 / PU / Z / D
- Metodo Generale

POMERIGGIO

Preparazione e pastorizzazione di prodotti acidi e acidificati

- Tour in linea di produzione Roboqbo
- Concetto di conserve e semiconserve
- Definizione degli alimenti acidi e acidificati
- Prodotti ad aW controllata
- Principi di conservazione degli alimenti acidificati e ad aW controllata
- Pastorizzazione in continuo e in-flow
- Pastorizzazione a batch
- Progettazione di un trattamento termico di pastorizzazione
- Come misurare l'efficacia del trattamento termico applicato

Giorno 2

MATTINA

- Definizione dei prodotti low-acid
- Principi di conservazione per alimenti low-acid
- Concetti di trasmissione del calore
- Sistemi di sterilizzazione
  - Batch / Continui

POMERIGGIO

Analisi del processo per prodotti low-acid

- Distribuzione della temperatura
- Distribuzione del calore
- Studi di penetrazione del calore
- Metodo di calcolo: Metodo Generale
- Fattori critici

qbosapiens

qbosapiens@roboqbo.com
Tel: +39 340 19 43 060

info@pragmafood.it
Tel: +39 338 65 28 080