



WEBINAR

FEASR Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

Con il patrocinio di:



Salumi Liberi

La riduzione dei conservanti nei prodotti di salumeria

Obiettivi e destinatari

AgenForm in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino e gli altri partner organizza un webinar dedicato ai "Salumi liberi".

Qualità e sicurezza degli alimenti sono due parametri correlati e imprescindibili, che rivestono particolare importanza nel caso dei prodotti alimentari fermentati e/o processati. In questo contesto, la carne ed i prodotti di salumeria sono spesso additati come sospetti cancerogeni, ma va anche evidenziato come i prodotti di salumeria, insieme ad altri prodotti di origine animale, rappresentano un comparto fondamentale per la Regione Piemonte.

Da queste premesse, è stato avviato il progetto denominato "Salumi liberi" con l'obiettivo di arrivare ad una limitazione controllata dell'utilizzo dei nitrati e dei nitriti nei prodotti di salumeria, di valutare dove e se possibile una completa eliminazione degli stessi nel rispetto dei criteri di igiene e sicurezza alimentare e, proprio perché la produzione di salumeria stagionata ricerca stabilità microbiologica e sicurezza sanitaria, gli studi condotti hanno perseguito un approccio prudente, per arrivare a conclusioni scientificamente provate.

Con l'evento i vari soggetti coinvolti nel progetto illustreranno i risultati raggiunti del progetto "Salumi liberi", finanziato dalla Regione Piemonte nel contesto del *Bando 2018 - PSR 2014 - 2020 - Sostegno alla gestione dei GO e attuazione dei progetti (16.1.1, Azione 2) - AGRICOLTURA E AREE RURALI*.

DESTINATARI: Veterinari, biologi, chimici, tecnologi alimentari, tecnici di laboratorio biomedici operanti nel settore pubblico e/o privato

Programma

9.00 Introduzione dei lavori e stato dell'arte

Emilia Brezzo, AgenForm
Irene Franciosa, DISAFA

9.30 Selezione e formulazione di ingredienti vegetali con proprietà batteriostatiche per la riduzione di nitriti e nitrati in prodotti carni

Marco Arlorio, Dipartimento di Scienze del Farmaco, Università del Piemonte Orientale

10.00 L'azione antimicrobica degli oli essenziali in vitro e in vivo

Carmela Ligotti, IZSPLV
Irene Franciosa, DISAFA

10.50 Formulazione della salamoia per la produzione di prosciutto cotto utilizzando i nuovi ingredienti

Emilia Brezzo, AgenForm

11.10 Valutazione della sicurezza e della conservabilità dei prosciutti

Noemi Musolino, IZSPLV

11.40 Profili chimico nutrizionali dei prosciutti e informazioni al consumatore

Paolo Vittone, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino

12.00 Analisi sensoriale e valutazione delle caratteristiche organolettiche dei prosciutti

Paolo Vittone, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino
Emilia Brezzo, AgenForm

12.20 Testimonianza aziendale

La Granda Srl

13.00 Discussione e chiusura del corso

Note organizzative

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams è gratuita, previa iscrizione al seguente link: <http://lab-to.camcom.it/moduli/150/webinar-salumi-liberi/>

Il giorno prima del seminario gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il webinar è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti
- La partecipazione al convegno riconosce nr. CFP 0,5 SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022"

22 novembre 2023 dalle 09 alle 13

Webinar Piattaforma Microsoft Teams

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it

Responsabile progetto

Agenform - Emilia Brezzo
brezzo@agenform.it
<https://agenform.it/>

