

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

A cura di **VINCENZO LONGO**
CNR-IBBA-PI

Negli ultimi anni molte innovazioni stanno trovando applicazioni pratiche nel mondo agroalimentare. **La tecnologia di lavorazione degli alimenti** aiuta i produttori alimentari a produrre alimenti più ricchi in componenti bioattive.

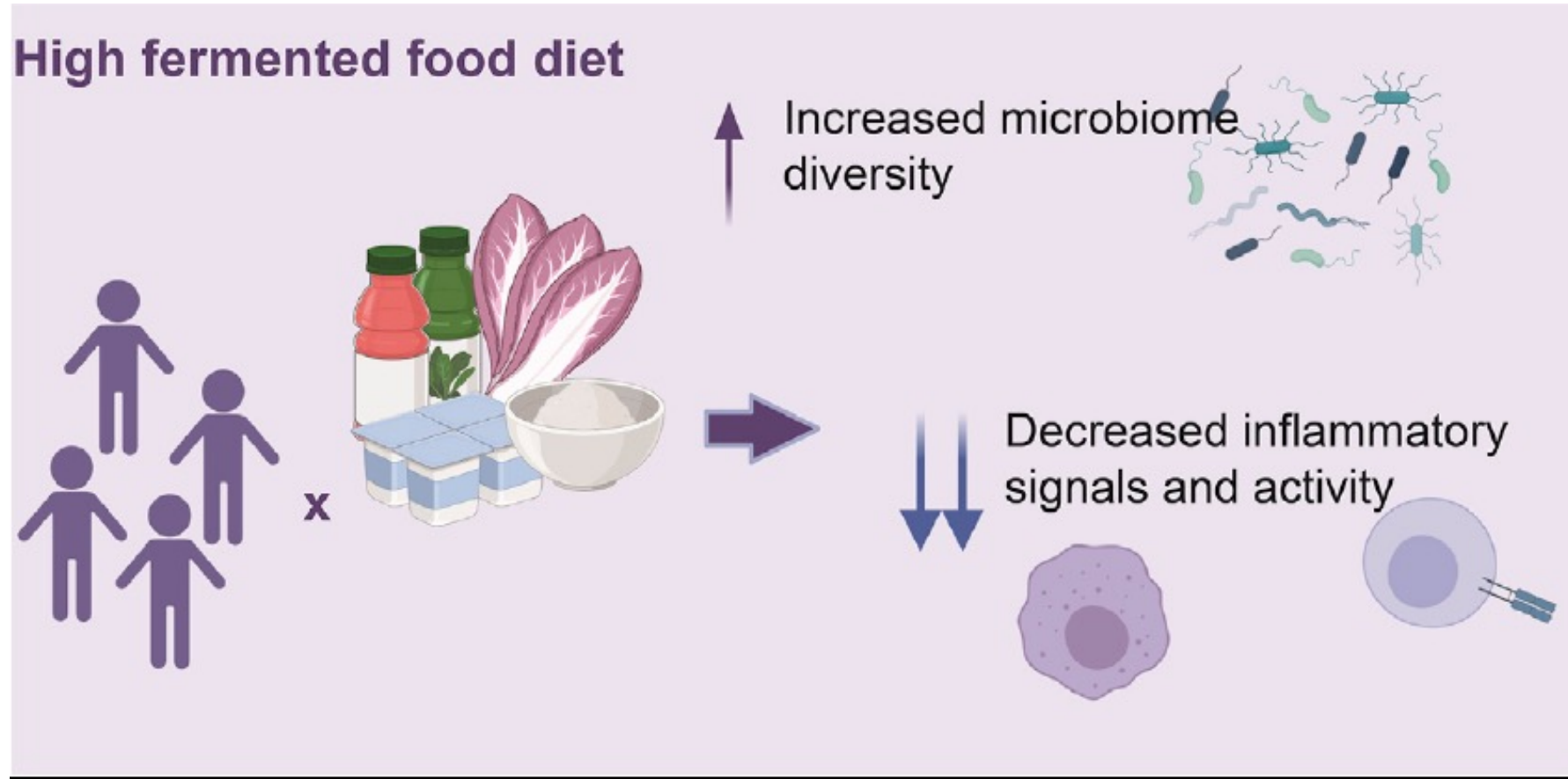
Le nuove tecnologie garantiscono la sicurezza alimentare aumentando la trasparenza e la tracciabilità di un prodotto;

Es.: i codici QR e le app di strumenti di auditing digitale sono importanti per la sicurezza alimentare. Diverse nuove tecnologie di processo sono al momento in uso per ottenere packaging innovativo, biodegradabile e compostabile.

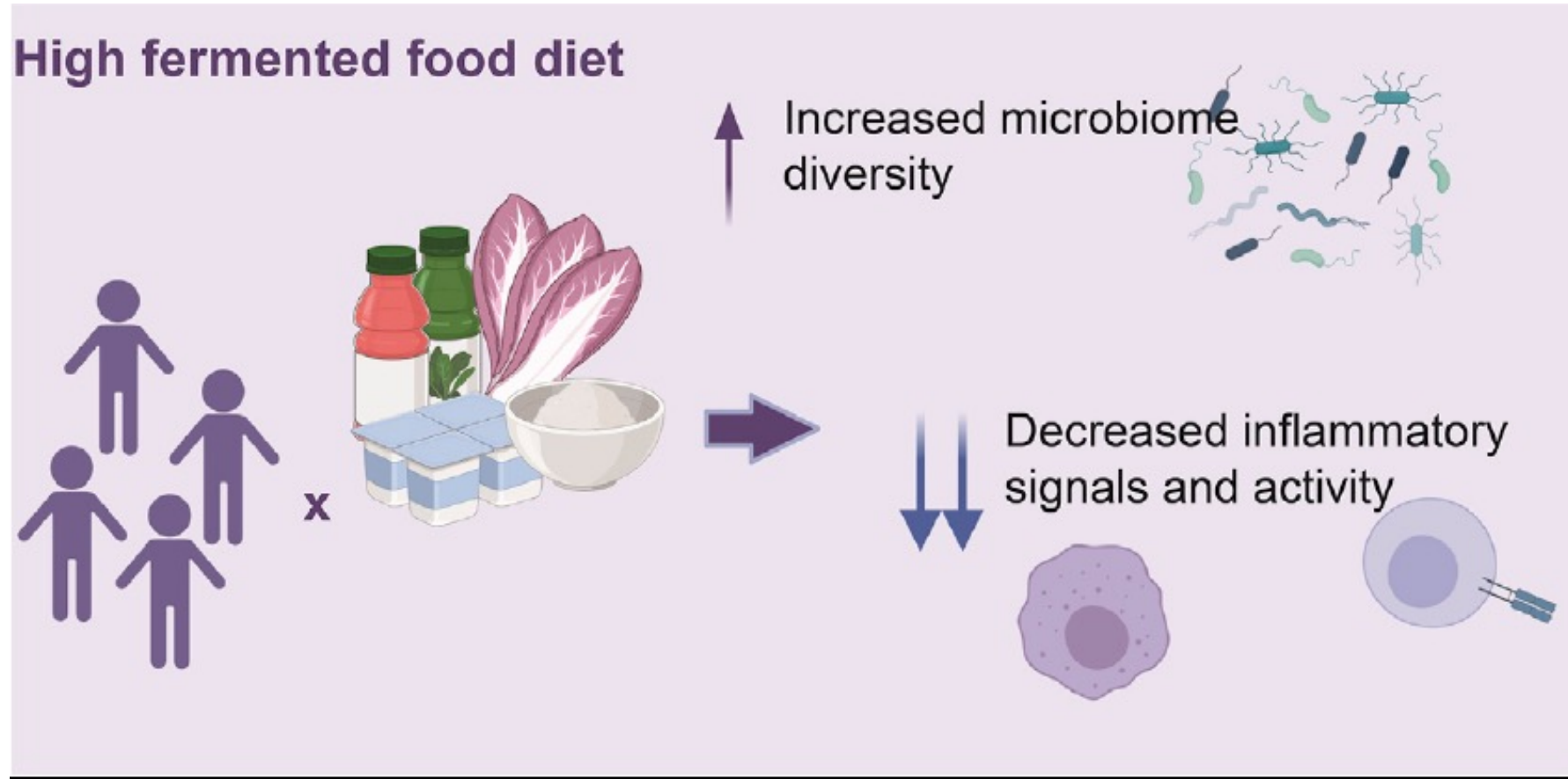
Attraverso sistemi di alta risoluzione (cromatografia, elettroforesi, spettrometria di massa) è possibile isolare, identificare e quantificare composti rilevanti dal punto di vista nutraceutico-funzionale.

**HANNO MANIFESTATO INTERESSE CIRCA 46
RICERCATORI** (da Diversi Istituti e Dipartimenti)

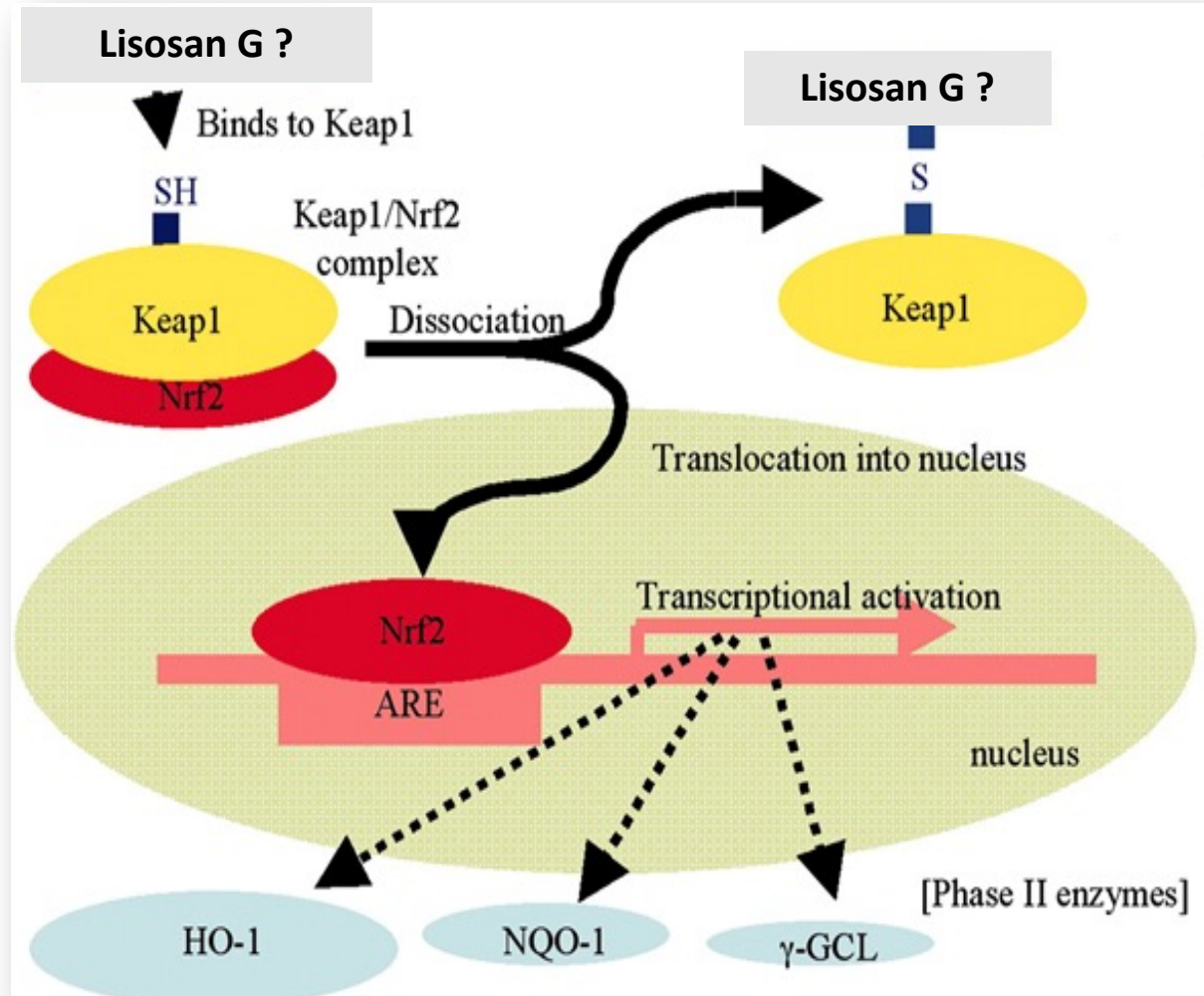
FERMENTAZIONE

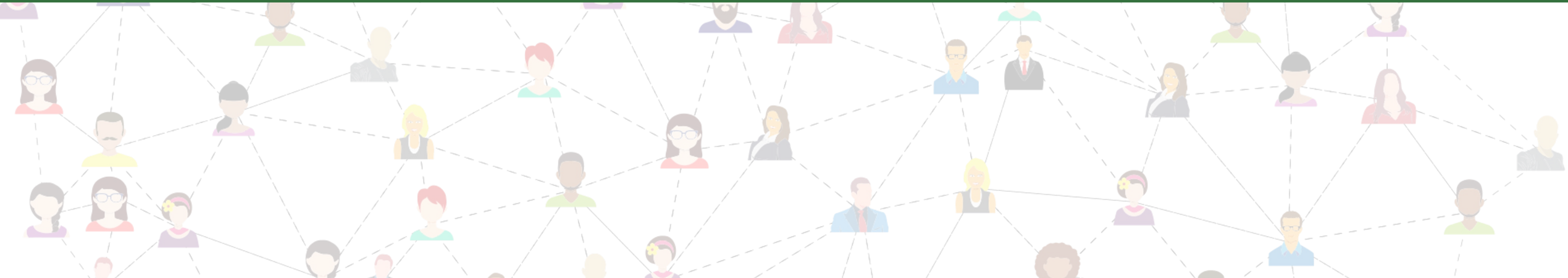


FERMENTAZIONE



FERMENTATO DI GRANO: LISOSAN G





GRAZIE PER L'ATTENZIONE