



UNIONE PROVINCIALE
ARTIGIANI PADOVA
Confortigianato

IL FUTURO DELLA NUTRIZIONE E L'IMPORTANZA DEL MARKETING I DUE NUOVI APPUNTAMENTI DI *ACCETTA LA SFIDA* DEDICATI AGLI ALIMENTARISTI

Sono pensati per le aziende che appartengono al Sistema di Categoria Alimentaristi i due incontri di "Innovazione. Accetta la sfida" che l'Upa, in collaborazione con la Camera di Commercio di Padova, proporrà nel mese di novembre.

"Alimenti funzionali e probiotici: il futuro della nutrizione" è il titolo del primo incontro che si terrà il 9 novembre all'hotel Crowne Plaza di Padova.

A partire dalle 20.30, Anna Lante, docente del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università di Padova, introdurrà l'argomento di sicuro interesse per gli operatori del settore.

Gli alimenti funzionali, presenti sul mercato da alcuni anni, stanno infatti costituendo una rilevante innovazione nella produzione alimentare.

Si stanno sviluppando nuovi sistemi alimentari con proprietà funzionali migliorate. Una categoria abbastanza diffusa di alimenti funzionali sono i probiotici, i quali sono supplementi alimentari microbici vivi, che influenzano favorevolmente la salute dell'ospite, migliorandone l'equilibrio microbico intestinale.

Tra i ritrovati più innovativi vi sono i sistemi di veicolaggio di sostanze nutritive mediante l'utilizzo di nanocapsule che veicolano micronutrienti e antiossidanti.

Questi tipi di alimenti possono consentire a qualsiasi produttore di arricchire i suoi prodotti con sostanze che ne aumentano o incrementano i pregi e le proprietà e, conseguentemente, l'interesse da parte dei clienti.

Il secondo appuntamento di "Innovazione. Accetta la sfida" dedicato agli Alimentaristi sarà il 16 novembre.

All'hotel Crowne Plaza, a partire dalle 20.30, si terrà l'incontro: "Il Packaging: quando l'abito fa il monaco".

Sarà ancora la Professoressa Anna Lante ad introdurre un argomento divenuto negli ultimi anni di grande interesse. Il packaging ha visto infatti una notevole evoluzione. Ad esempio, il packaging attivo consiste nell'evoluzione del confezionamento in pellicola plastica sotto vuoto o in atmosfera protettiva. Esso infatti prevede l'inserimento all'interno delle confezioni di piccoli "accessori" contenenti assorbitori (di gas o umidità) o emanatori (di gas, come ossigeno, anidride carbonica o etanolo) che interagiscono attivamente e continuamente con l'atmosfera interna della confezione o con il prodotto stesso, prolungandone la conservabilità. In entrambi i casi l'obiettivo è, quindi, il miglioramento della conservabilità.

Nel packaging attivo è dunque la struttura della pellicola plastica che avvolge l'alimento ad agire attivamente sulla conservazione.

Anche queste innovazioni migliorano la qualità complessiva dei prodotti, prolungandone la durata e garantendone una miglior conservazione.

Agli incontri saranno presenti Lorenzo Cavinato, Presidente della Funzione Aziendale Qualità e innovazione dell'Upa e Vasco Mazzari, Presidente del Sistema di Categoria Alimentaristi dell'Upa.

Per informazioni ed adesioni: Ufficio Progettazione dell'Upa, Alessandro Nespoli, tel. 049 8206125 – alessandro.nespoli@upa.padova.it.