

VISITA SITEIA.PARMA - CIPACK - CIM

16 NOVEMBRE 2011

ore 11:00 – 18:00

Campus Universitario – Viale Scienze
c/p Dipartimento di Ingegneria Industriale,
Saletta riunioni palazzina 8

Unioncamere Emilia-Romagna in collaborazione con ASTER organizza visite assistite ai laboratori appartenenti alla Rete Alta Tecnologia dell'Emilia-Romagna.

L'appuntamento del prossimo 16 novembre 2011 è dedicato alla visita ai tre laboratori del territorio parmense SITEIA.PARMA, CIM e CIPACK appartenenti alla Piattaforma Agroalimentare della Rete Alta Tecnologia Emilia-Romagna nell'ambito del Tecnopolo dell'Università degli Studi di Parma.

La partecipazione alla visita è gratuita previo invio della scheda di partecipazione da trasmettere compilata entro il 14 Novembre 2011, all'e-mail: laura.bertella@rer.camcom.it o al numero di fax 051 6377050.

Breve descrizione dei 3 laboratori

SITEIA PARMA

SITEIA.PARMA, Centro Interdipartimentale **Sicurezza Tecnologie Innovazione Agroalimentare**, offre supporto alle imprese alimentari, meccano-alimentari e dei materiali accessori per lo sviluppo di nuovi prodotti e processi, per la caratterizzazione e selezione delle materie prime, per la progettazione e validazione di macchine e impianti per la produzione degli alimenti.

A SITEIA.PARMA afferiscono numerosi Dipartimenti, per integrare le competenze multidisciplinari necessarie alle imprese che devono adeguarsi alle rapide dinamiche legislative e di mercato, innovando i prodotti, i mezzi di produzione e gli assetti organizzativi per mantenersi competitive.

Attività di ricerca nell'ambito del SITEIA PARMA

Il Centro SITEIA.PARMA sviluppa la sua attività nei settori agroalimentare e meccano-alimentare, e in particolare:

- Qualità e sicurezza delle materie prime, dei processi, delle macchine ed impianti industriali e dei prodotti finiti
- Aspetti salutistici, alimenti funzionali e rapporto alimentazione-salute, valorizzazione dei prodotti tipici

Ciascuna di queste linee è sviluppata secondo due direttrici di lavoro, diverse ma fra loro fortemente integrate:

- quella sull'**alimento**, per la conoscenza di ciò che avviene negli alimenti lungo la filiera dalla produzione primaria alla trasformazione tecnologica e alla conservazione;
- quella **tecnologica**, per lo sviluppo di innovazioni di processo, macchine, impianti e di prodotto funzionali sia alle esigenze industriali sia a quelle dei consumatori.

Nella convenzione con la Regione Emilia-Romagna il programma di ricerca è articolato nei seguenti tre ambiti:

1. Alimentare: studio e valutazione della sicurezza e qualità degli alimenti
2. Meccano-Alimentare: ottimizzazione e innovazione di macchine, impianti, anche ai fini della loro sicurezza igienica
3. Tecnologico: ottimizzazione e innovazione di prodotto e di processo

Collaborazione industriale con SITEIA PARMA

Aziende interessate a servizi di consulenza per la ricerca ed il trasferimento tecnologico nei seguenti ambiti:

- Industrie alimentari e fornitori di ingredienti e di additivi alimentari
- Costruttori di macchine e impianti per l'industria alimentare
- Cooperative e consorzi di piccole imprese produttrici di alimenti tipici e certificati
- Imprese della grande distribuzione
- Fornitori di materiali per pulizia e sanificazione di apparecchiature alimentari

CIPACK

Il Centro Interdipartimentale per il PACKaging "CIPACK" è stato istituito nel mese di Luglio 2009 presso l'Università degli Studi di Parma.

Il centro si configura come un centro interdipartimentale e si propone di promuovere e coordinare attività di ricerca di base ed applicata relative alle tematiche del packaging e dell'imbottigliamento in particolare per il settore agroalimentare e farmaceutico considerandone tutti i vari aspetti.

Attività di ricerca nell'ambito del CIPACK

Il laboratorio si configura come punto di riferimento per le ricerche sui materiali, le tecnologie e gli impianti di confezionamento per l'industria alimentare e per il settore farmaceutico.

Con l'ambizione di promuovere il trasferimento tecnologico tra Università e Industria, il CIPACK prevede quattro ambiti di ricerca:

1. Materiali innovativi per il packaging

- riduzione della permeabilità ai gas e della trasmissione della luce per materiali di packaging
- valutazione dei rischi di interazioni tra materiale di packaging e alimento
- sviluppo di nuove forme di Active and Intelligent Packaging

2. Qualità e igiene nel confezionamento

- influenza del materiale e della tecnologia di packaging sulla shelf life dei prodotti alimentari

- mantenimento di elevate qualità sensoriali del prodotto confezionato durante tutto il ciclo di vita
 - valutazione del rischio di sviluppo di microorganismi patogeni in contenitori confezionati ad uso alimentare o farmaceutico
 - analisi chimiche per la valutazione della qualità e della sicurezza del prodotto confezionato (off-flavours, plasticizzanti nell'alimento)
- 3. Impianti evoluti per il confezionamento alimentare e farmaceutico**
- miglioramento impiantistico di sistemi di packaging complessi
 - modellistica e Simulazione di sistemi per il confezionamento
 - sviluppo di sistemi di sterilizzazione dei contenitori per il confezionamento primario di alimenti
- 4. Impatto ambientale degli imballaggi**
- analisi dell'impatto dell'imballaggio verso l'ambiente (sustainable packaging)
 - materiali e tecniche di trattamento per un imballaggio e film bio ed ecocompatibili

Collaborazione industriale con CIPACK

Aziende interessate a servizi di consulenza per la ricerca ed il trasferimento tecnologico nei seguenti ambiti:

- Industria alimentare e delle bevande,
- packaging,
- industria chimica,
- gomma e plastica,
- industria farmaceutica ,
- vetro e ceramica,
- macchine e impianti per l'industria alimentare

CIM

Il laboratorio è un centro di ricerca e di servizi finalizzato alla messa a punto ed alla applicazione di metodologie di indagine spettroscopica, ottica ed analitica in campo agro-alimentare e nelle scienze della vita. Il laboratorio dispone di strumentazione per indagini: (i) NMR (Risonanza Magnetica Nucleare, 300, 400 e 600 Mhz, per varie applicazioni, incluso un probe MAS per l'esecuzione di indagini su campioni allo stato solido); (ii) spettroscopia di massa (MALDI-TOF), (iii) dicroismo circolare, (iv) microscopia di forza atomica; (v) calorimetria isoterma di titolazione; (vi) spettropolarimetria.

Il laboratorio si avvale della presenza di personale altamente qualificato per l'esecuzione delle indagini. Maggiori informazioni, incluso una dettagliata descrizione della strumentazione disponibile e del suo campo di applicazione sono disponibili al sito www.cim.unipr.it

Attività di ricerca nell'ambito del CIM

Il laboratorio svolge attività di ricerca nell'ambito agroindustriale e nell'ambito farmaceutico. In particolare, linee di ricerca attive riguardano (i) lo studio di prodotti alimentari solidi, macinati,

per definire, mediante la valutazione di segnali caratteristici, la composizione, la qualità e la tipicità;(ii) lo studio di prodotti alimentari liquidi per definire la loro composizione molecolare per valutazioni di qualità, tipicità ed origine geografica. Nell'ambito farmaceutico sono attive linee di ricerca finalizzate alla Progettazione e sintesi di farmaci: caratterizzazione di nuove entità molecolari attraverso NMR, e studio dell'interazione proteina-inibitore attraverso MS-TOF

Collaborazione industriale con CIM

Aziende interessate a servizi di consulenza per la ricerca ed il trasferimento tecnologico nei seguenti ambiti:

- Ambito agro-alimentare, definizione di criteri di qualità e ottimizzazione di processo per alimenti solidi e liquidi
- Tracciabilità ed origine geografica degli alimenti
- Sofisticazione ed adulterazione

PROGRAMMA DELLA VISITA

SITEIA PARMA (11:00 - 13:00)

c/o Saletta riunioni - Dipartimento di Ingegneria Industriale (palazzina 8)

- **ORE 11:00** INTRODUZIONE AI LAVORI

A cura di Maria Gabriella Gualandi, ASTER

- **ORE 11:15** LA RETE ALTA TECNOLOGIA E LA PIATTAFORMA AGROLIMENTARE

A cura di Enzo Bertoldi, ASTER

- **ORE 11:30** PRESENTAZIONE DI SITEIA.PARMA

A cura del Direttore

- **ORE 11:45** PRESENTAZIONE DI TRE TEMATICHE DI RICERCA REPPRESENTATIVE

A cura dei responsabili delle 3 Aree

- **ORE 12:30** APPROFONDIMENTI IN BASE A DOMANDE DEI DELEGATI

Ore 13:00 Lunch

Ore 14:00 Trasferimento presso il laboratorio Cipack

CIPACK (14:30 -16:00)

- **Ore 14:30** PRESENTAZIONE DI CIPACK

A cura del Direttore

- **ORE 14:45 PRESENTAZIONE DELLE QUATTRO TEMATICHE DI RICERCA**

1. *Materiali innovativi per il packaging*
2. *Qualità e igiene nel confezionamento*
3. *Impianti evoluti per il confezionamento alimentare*
4. *Impatto ambientale degli imballaggi*

ORE 15:45 APPROFONDIMENTI IN BASE A DOMANDE DEI DELEGATI E VISITA LABORATORI

Ore 16:15 Trasferimento presso il laboratorio CIM

CIM (16:30 – 18:00)

- **Ore 16:30 INTRODUZIONE**

A cura del Prof. Gabriele Costantino – Direttore CIM

- **Ore 16:45 TRACCIABILITÀ MOLECOLARE, ORIGINE GEOGRAFICA, SOFISTICAZIONE ED INFLUENZA DEL PROCESSO DI PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI: cosa possiamo fare al CIM?**

- Spettrometria di massa
- Risonanza Magnetica Nucleare de alta risoluzione e in sistema eterogeneo
- Microscopia di Forza Atomica e Ottica

Ore 17:45 VISITA DEI LABORATORI E DELLA STUMENTAZIONE

L'iniziativa terminerà alle ore 18:00

PER PARTECIPARE:

Compilare e recapitare la scheda di adesione alla Segreteria Organizzativa di UNIONCAMERE riportata nella pagina successiva.

VISITA Laboratori SITEIA.PARMA, CIPACK e CIM

16 novembre 2011

11:00-18:00

Campus Universitario – Viale Scienze
c/p Dipartimento di Ingegneria Industriale,
Saletta riunioni palazzina 8

Da inviare compilata **entro il 14 novembre 2011**
all'e-mail **laura.bertella@rer.camcom.it** o al numero di fax **051 6377050**

Scheda di adesione

Nome

Cognome

Ente / società

C.F./P. IVA

Via

CAP Comune Prov.

Tel Fax Cell

e-mail

Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 - La informiamo che i dati forniti saranno trattati al solo fine di sottoporre alla Sua attenzione proposte, informazioni, iniziative, nonché per inviare materiale informativo. Titolare del trattamento è Unioncamere Emilia-Romagna, viale Aldo Moro 62 – 40127 Bologna. In ogni momento, potrà esercitare i diritti previsti dall'art. 8 del D.Lgs. 196/2003 rivolgendosi al Titolare del trattamento. Consenso al trattamento dei dati: preso atto dell'informativa, esprimo in mio consenso al trattamento dei dati secondo le modalità e per le sole finalità ivi previste.

Firma