

# Nuovi processi di pastorizzazione per le imprese agroalimentari

Caso studio:  
Pastorizzazione a  
bassa temperatura di  
succo di melagrana



21 MAGGIO 2019 | 9.30 - 12.30  
CENTRO CONFERENZE ALLA STANGA  
Piazza Zanellato 21, Padova

[ISCRIZIONE ON LINE](#)

Evento in collaborazione con:



L'incontro permetterà di conoscere delle nuove tecnologie di pastorizzazione a bassa temperatura che usano anidride carbonica allo stato supercritico e ultrasuoni per garantire la sicurezza alimentare preservando il gusto e caratteristiche del prodotto fresco. Attraverso un esempio di studio concreto saranno analizzati i vantaggi e criticità del processo considerando aspetti economici, finanziari e legislativi. Il progetto internazionale coinvolge gruppi di ricerca interdipartimentali dell'Università di Padova, il centro trentino Edmund Mach, L'università Politecnica di Valencia e la collaborazione con aziende del territorio Veneto.

## PROGRAMMA

**9:15** APERTURA DESK ACCREDITO

**9:30** SALUTI INTRODUTTIVI E INIZIO DEI LAVORI

**9:45** PRESENTAZIONE ATTIVITÀ

Processi a bassa temperatura: pastorizzazione con anidride carbonica e ultrasuoni

GIANLUCA MORBIATO | UNIVERSITA' DI PADOVA

Qualità nutritive ad alto valore aggiunto nel succo di melagrana.

FRANCESCA BERTOLINI | UNIVERSITA' DI PADOVA

Effetti indotti dai trattamenti di pastorizzazione (termica e non) sulla qualità sensoriale del succo di melograno

CAROL MOSCA | FONDAZIONE EDMUND MACH

La sostenibilità finanziaria dei processi di pastorizzazione a bassa temperatura

STEFANO GALLINARO | UNIVERSITA' DI PADOVA

Pastorizzazione a basse temperature e introduzione di *novel foods* nel mercato: profili giuridici nel contesto italiano ed europeo

MATTEO DE NES | UNIVERSITA' DI PADOVA

**10:45** COFFEE BREAK

**11:00** IL CIBO DEL FUTURO

Tecnologia e innovazione: che cosa ci dice il presente e cosa ci riserva il futuro?

STEFANO POLATO | CHEF

**11:30** TAVOLA ROTONDA SUL TEMA DEL FINANZIAMENTO DEI PROGETTI INNOVATIVI

**12:15** SALUTI FINALI E APERITIVO DI NETWORKING

EVENTO FINANZIATO DALLA REGIONE VENETO ATTRAVERSO IL  
FONDO SOCIALE EUROPEO