

# Assistenza per l'allungamento della shelf-life di prodotti freschi da forno

progetto n° 8

## Motivazioni dell'intervento e risultati attesi

Alcuni dei prodotti da forno dell'azienda non hanno una shelf-life (durata della freschezza) sufficiente. L'azienda necessita di uno studio sulla formulazione dei prodotti e di una verifica del processo produttivo che consenta di individuare i correttivi utili per l'allungamento della shelf-life senza dover ricorrere all'aggiunta di additivi.

## Schema dell'intervento

- analisi dell'attuale processo produttivo;
- analisi delle caratteristiche qualitative e di conservabilità del prodotto;
- analisi di correttivi alla formulazione che permettano la maggiore durata del prodotto;
- individuazione della migliore tipologia di confezionamento per la conservabilità del prodotto.

## Considerazioni conclusive dell'intervento – Risultati

Lo studio ha consentito di individuare alcune variazioni al processo produttivo ed alla formulazione dei prodotti tali da ottenere un prolungamento della freschezza degli stessi.

## Tipo di intervento

**Collaborazione  
Università – industria –  
assistenza all'adozione di  
innovazione di prodotto e  
di processo**

## Tipo di Impresa:

**Media Impresa**

## Settore di appartenenza dell'Impresa:

**Alimentare – prodotti da  
forno**