

progetto n° 7

Definizione dei tempi di scadenza di prodotti da forno

Tipo di intervento

Collaborazione
Università – Industria

Tipo di Impresa:

Piccola Impresa

Settore di appartenenza dell'Impresa:

Alimentare – prodotti da forno

Motivazioni dell'intervento e risultati attesi

L'azienda, panificio di antiche tradizioni, nella definizione della durata di conservazione di alcuni prodotti da forno si affida all'esperienza e a prove empiriche. Tale valutazione non fornisce tuttavia garanzie per una corretta commercializzazione di prodotti che presentano ingredienti quali burro o strutto: l'azienda necessita quindi di uno studio per la definizione su basi scientifiche della shelf-life di prodotti quali pinze triestine e grissini.

Schema dell'intervento

- individuazione dei fenomeni di natura microbiologica e chimico-fisica che condizionano maggiormente la stabilità dei prodotti;
- valutazione della velocità di cambiamento dei parametri di riferimento della freschezza in funzione della temperatura di conservazione;
- stima della shelf-life dei prodotti alle diverse temperature considerate;
- individuazione di soluzioni tecnologiche per migliorare la conservabilità dei prodotti.

Considerazioni conclusive dell'intervento – Risultati

Lo studio ha fornito all'azienda le indicazioni per una miglior conservabilità e durata dei prodotti considerati; ha inoltre definito la durata della loro shelf-life in diverse condizioni ambientali, simulando le condizioni di maggiore stress che si verificano nelle diverse stagioni.