

Verifica ed ottimizzazione di un processo produttivo nell'industria alimentare

progetto n° 2

Motivazioni dell'intervento e risultati attesi

L'azienda dispone di un impianto per il trattamento industriale di un particolare prodotto alimentare. Un sottoprodotto di tale lavorazione, se sufficientemente raffinato, può consentire un apprezzabile recupero di redditività. L'azienda è pertanto interessata a sottoporre il suo processo produttivo a verifica per identificare i possibili margini di miglioramento tali da ottenere il massimo grado possibile di efficienza.

Schema dell'intervento

- verifica dello stato dell'arte dei processi produttivi caratteristici per l'attività dell'azienda;
- verifica del processo attualmente utilizzato e della sua corretta gestione;
- identificazione degli eventuali correttivi e indicazione delle modifiche utili all'ottenimento della migliore efficienza dell'impianto per l'ottenimento di un più elevato grado di purezza del sottoprodotto.

Considerazioni conclusive dell'intervento – Risultati

Lo studio ha analizzato l'intero processo produttivo dell'azienda, evidenziandone i punti deboli e fornendo le indicazioni per l'implementazione del processo al fine di ottenere un sottoprodotto ad un maggiore grado di purezza.

Tipo di intervento

**Collaborazione
Università – industria**

Tipo di Impresa:

Piccola Impresa

Settore di appartenenza dell'Impresa:

Alimentare