

VISITA SITEIA PARMA CIPACK

05 DICEMBRE 2013

ore 10:30 – 13:00

c/o Sala Riunioni del Dipartimento di Ingegneria Industriale, Palazzina 8
Sede Scientifica di Ingegneria, Campus Universitario
Viale delle Scienze - Parma

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

La [Rete Alta Tecnologia dell'Emilia-Romagna](#), organizzata in 6 Piattaforme Tematiche, è costituita da laboratori di ricerca industriale e da centri per l'innovazione e raggruppa le istituzioni accademiche e i centri di ricerca pubblici della regione per offrire competenze, strumentazioni e risorse al sistema produttivo.

L'appuntamento del prossimo 5 dicembre 2013 è dedicato alla visita ai laboratori del SITEIA.PARMA e CIPACK, afferenti alla Piattaforma Agroalimentare.

La partecipazione alla visita è gratuita previa iscrizione al seguente link http://www.aster.it/eventi/laboratori_051213.php.

PROGRAMMA DELLA VISITA

- **ORE 10:30 INTRODUZIONE AI LAVORI**
A cura di ASTER e UNIONCAMERE ER
- **ORE 10:40 LA PIATTAFORMA AGROALIMENTARE DELLA RETE ALTA TECNOLOGIA DELLA REGIONE EMILIA - ROMAGNA**
A cura di Enzo Bertoldi, ASTER
- **ORE 10:50 PRESENTAZIONE DEL CENTRO CIPACK**
A cura del Direttore
- **ORE 11:10 PRESENTAZIONE DEL CENTRO SITEIA.PARMA**
A cura del Direttore
- **ORE 11:30 PRINCIPALI TEMATICHE DI RICERCA INDUSTRIALE DEL LABORATORIO**
A cura dei Responsabili delle attività di ricerca
- **ORE 12:30 DOMANDE&RISPOSTE**

L'iniziativa terminerà alle ore 13:00

Per partecipare iscriversi al link: http://www.aster.it/eventi/laboratori_051213.php

Per maggiori dettagli:

Ugo Mencherini e Sofia Miceli (Aster): programmaimprese@aster.it – Tel. 051.6398099

Laura Bertella (Unioncamere Emilia-Romagna) laura.bertella@rer.camcom.it – Tel. 051 6377045



Breve descrizione dei 2 Laboratori

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 Centro 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 imballaggi e film bio ed ecocompatibili.

Collaborazione industriale 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.



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 partecipano 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 Centro 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:

- alimentare: studio e valutazione della sicurezza e qualità degli alimenti
- meccano-Alimentare: ottimizzazione e innovazione di macchine, impianti, anche ai fini della loro sicurezza igienica
- 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.

