Parco Scientifico e Tecnologico della Sardegna

PortoConte Ricerche

Il processo di produzione delle paste fresche ripiene

Venerdì, 22 febbraio 2013
ore 10.00

Sala Nettuno
Porto Conte Ricerche - Loc. Tramariglio, Alghero (SS)

Nell'ambito delle attività di formazione rivolte alle aziende, Porto Conte Ricerche organizza una giornata di studio dedicata alla produzione delle paste fresche. L'evento rappresenta un'opportunità di aggiornamento e confronto per chi opera nel settore, ma anche un momento formativo per tutti coloro che intendono intraprendere l'attività di produzione di pasta fresca.

Relatori

Prof.ssa M. Ambrogina Pagani
Università di Milano - Sezione di Scienze e Tecnologie dei Sistemi Alimentari

Dr. Giovanni Gozzi
Tecnologo alimentare

Dr. Alessio Marchesani
Tecnologo alimentare - Responsabile Marketing Storci S.p.A.

Per informazioni:
Porto Conte Ricerche
Tel. 079 998 400
E-mail: ricerca@portocontericerche.it

SARDEGNA RICERCHE

PortoConte Ricerche

Parco Scientifico e Tecnologico della Sardegna

PortoConte Ricerche

PROGRAMMA

Ore 9.45 ***Registrazione***

Ore 10.00 **M. Ambrogina Pagani**

Influenza delle materie prime (sfarinati) sulla qualità della pasta fresca

Ore 11.00 ***Coffee break***

Ore 11.15 **Giovanni Gozzi**

Buone pratiche di lavorazione nel settore della pasta fresca

Principi di pastorizzazione, raffreddamento e condizionamento: tecnologie ed impianti

Ore 12.15 **M. Ambrogina Pagani**

Gli effetti del trattamento termico sulla pasta fresca

Ore 13.00 ***Pranzo***

Ore 14.30 **Alessio Marchesani**

Sistemi innovativi per impastare

Paste fresche confezionate: normativa, tecnologie

Piatti pronti a base di pasta: soluzioni per la produzione

Ore 15.30 **Giovanni Gozzi**

Aspetti microbiologici nel settore pasta: scenari in funzione delle tipologie di prodotto con riferimenti legislativi

SARDEGNA RICERCHE

PortoConte Ricerche