

Università degli Studi di Parma

Master di Packaging

Abstract del corso di shelf life e tecnologie del condizionamento

Docente: F. Mostardini

Il corso presenta l'importanza degli studi di shelf life ai fini di ottimizzare la scelta delle soluzioni di imballaggio in funzione di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari.

L'ambiente in cui si trova un prodotto alimentare confezionato nel corso della sua commercializzazione è un sistema complesso ed eterogeneo che ne condiziona la qualità intrinseca .

Pertanto gli studi di shelf life sono molto utili perché permettono di razionalizzare le soluzioni di confezionamento , l'ottimizzazione del processo e della logistica, in vista di determinare la cosiddetta durabilità commerciale da riportare in etichetta.

Tali indicazioni saranno corrette solo se rappresentano il risultato di un accurato studio di shelf life , dal momento che sono diversi i fattori che determinano la conservazione degli indici di qualità del prodotto alimentare.

Il corso affronta i vari approcci di studio , suddividendo i casi di "shelf life prodotto dipendente " da quelli di "shelf life packaging dipendente", affrontando tutte le variabili in gioco del sistema prodotto- contenitore.

Non solo ma dal momento che il packaging di fatto è una delle tecnologie alimentari, nel corso vengono analizzate tutte le tecnologie di condizionamento quali strumenti che possono avere un significativo impatto sulla qualità degli alimenti e sulla conservazione nel tempo.

Infine vengono presentati i materiali di confezionamento dei prodotti alimentari, le loro caratteristiche chimico -fisiche e diffusionali, la loro funzionalità ed usabilità.