



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**

**VETRINA DELLE CONOSCENZE NEL  
SETTORE AGROALIMENTARE**

# Tecnologie innovative per l'estensione della *shelf life* degli alimenti

Prof. Monica Anese

Udine – 20/05/2016

**Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali**



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**

## **COSA FACCIAMO**

Applicazione di tecnologie non convenzionali per l'estensione della durata commerciale degli alimenti

### **Nuove tecnologie**

Riscaldamento mediante radiofrequenze

Cottura sotto vuoto

Ozonizzazione

Omogeneizzazione ad alte pressioni

Ultrasonificazione

Trattamenti con luce UV e luce pulsata

Trattamenti con CO<sub>2</sub> in fase densa



## **POSSIBILI APPLICAZIONI**

- Cottura/finitura di prodotti da forno (Radiofrequenze)
- Rallentamento di reazioni ossidative (Cottura sottovuoto)
- Decontaminazione superficiale di prodotti solidi (Luce, Ozono, CO<sub>2</sub> in fase densa)
- Produzione di sistemi emulsionati stabili a ridotto impatto energetico (Omogeneizzazione ad alta pressione, Ultrasuoni)



## **SUGGERIMENTI PER PROGETTUALITA' POR FESR**

- Sviluppo di nuove tecnologie ***tailor-made***
- *Scaling-up* di tecnologie di **trasformazione e stabilizzazione dedicate a specifiche realtà** aziendali e per diverse categorie di prodotto, quali prodotti da forno, prodotti lattiero caseari, bevande, ecc.



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**

## **CHI SIAMO**

Prof. Monica Anese

**monica.anese@uniud.it**

**Tel.: 0432 558153**