



Modalità di partecipazione

- Il Convegno sarà tenuto presso Il Centro Congressi "S. Elisabetta" del Campus Universitario in Viale delle Scienze, Parma.
- La quota di partecipazione è di € 75,00 per i Soci AITA e di € 137,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2004.
- Per i soci studenti la partecipazione è gratuita, per gli studenti non soci l'iscrizione è di € 26,00 e comprende la quota associativa per il 2004.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla via fax insieme alla quota di partecipazione entro il 19 marzo 2004 alla Segreteria organizzativa.
- Per ulteriori informazioni contattare la segreteria organizzativa:
AITA - Emilia Romagna
Sig.ra Nancy Salvarani
Strada Farini, 31
43100 PARMA
Tel./Fax 0521.230507
e-mail: aitaer@tin.it
<http://www.aitaer.com>



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Sezione Emilia Romagna

Convegno



L'elettrotecnologia nell'industria agroalimentare

Parma, 24 marzo 2004

Centro Congressi "S. Elisabetta"
Campus Universitario
Viale delle Scienze - Parma





Presentazione

Ormai da anni importanti aziende e laboratori hanno avviato una seria ricerca su tecniche alternative al trattamento termico di stabilizzazione, che però inevitabilmente interferisce sull'aspetto e sul gusto dell'alimento. Tralasciando le alte pressioni che sono state oggetto di numerosi studi e convegni, l'incontro si propone di fare un quadro sinottico sull'utilizzo dell'elettricità ai fini della stabilizzazione di alcuni prodotti. Passando dalla teoria alla pratica, alcune aziende costruttrici espongono le loro recenti esperienze e realizzazioni industriali che spaziano dalle conserve di frutta, ai preparati per gelato e yogurt, dalle verdure in acqua e grigliate fino agli aromi e ad alcuni derivati del latte.



Programma

■ 14,30 - 17,00

La teoria sperimentale...

Luce pulsata e campi elettrici

Ing. Luigi Palmieri - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Anghi (SA)

Applicazioni del processo ohmico per la stabilizzazione dei prodotti alimentari

Dr. Luigi Miglioli - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma

...e la pratica industriale

Un impianto ohmico, la soluzione più rispettosa per i prodotti in pezzi pompabili

Ing. Luigi De Micheli - SIMACO Srl, Piacenza

Sterilizzazione di formulati e latte con la tecnologia delle Radio Frequenze

Ing. Gerardo Paciello - SIG MANZINI Spa, Parma

Applicazioni di vibrazioni meccaniche a frequenza ultrasonica nel comparto agroalimentare

Sig. Marco Vanalli - U.D.F. System srl, Bergamo

Dr. Erminio Diolaiti - Tecnea Engineering srl, Bergamo

Conclusioni



Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Convegno:

L'elettrotecnologia nell'industria agroalimentare

Parma, 24 Marzo 2004

.....
Cognome e Nome

.....
Ente/Ditta

.....
Settore di attività

.....
Indirizzo

.....
CAP

.....
Città

.....
Tel.

.....
Fax

.....
e-mail:

Socio AITA SI NO

Il suo indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato per scopi promozionali dell'attività della nostra Associazione. Ai sensi della legge 675/96 Art. 13 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei dati.

Firma



Bonifico sul c.c. n. 000011226171 Intesa/BCI Cariplo
Agenzia 20 - Milano (CAB 09498-ABI 03069 - CIN: A)



assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:



€ 75,00 (soci)



€ 137,00 (non soci)



€ 26,00 (studenti non soci)