



Associazione degli Studenti e dei Laureati nelle
Scienze e nelle Tecnologie alimentari dell'Università
di Torino

C.F. 92017690048
www.tecnofood.org
info@tecnofood.org

10 marzo 2014 SEMINARIO TECNICO A CUNEO

“Sanitizzazione con l’ozono nell’industria alimentare: applicazioni nel settore delle carni e formaggi”

Oltre 150 i partecipanti al seminario gratuito **”Sanitizzazione con l’ozono nell’industria alimentare: applicazioni nel settore delle carni e formaggi”** tenutosi a Cuneo il 5 marzo scorso e ideato dall’Università degli Studi di Torino (DIFASA) con il supporto di De Nora NEXT, Grape, Tecno.Food, Accademia Italiana della Birra e Tecnogranda. Erano presenti rappresentanti di aziende del territorio, associazioni, consulenti, produttori di tecnologie, professori universitari, studenti e ricercatori dell’Università e di altri enti.



In qualità di relatori erano presenti esponenti del mondo accademico e della ricerca quali Luca Cocolin, Professore presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino e Cristian Carboni, ozono specialist di De Nora NEXT, che hanno esposto una serie di comunicazioni scientifiche in forma di poster/relazione orale.

Cocolin ha aperto il seminario con un intervento che ha mostrato gli aspetti microbiologici nell'industria alimentare approfondendo i temi relativi ai biofilm. Cocolin ha evidenziato in particolare come i microrganismi dei biofilm siano più resistenti ai processi di sanitizzazione e spesso si trovino in stati vitali ma non coltivabili (VNC) e quindi non rilevabili con le attuali procedure utilizzate dalle aziende. Il Professore ha poi sottolineato l'importanza di utilizzare la corretta metodologia per definire lo stato di sanitizzazione nell'industria alimentare, soffermandosi sui metodi molecolari che consentono di rilevare anche i microrganismi non coltivabili.



Cristian Carboni è intervenuto presentando casi concreti di aziende che ad oggi utilizzano l'ozono per la sanificazione degli ambienti di lavorazione, delle celle e delle camere bianche con notevoli vantaggi per la riduzione di patogeni come la *Listeria monocytogenes*, che, essendo pressoché ubiquitaria, necessita di sistemi di disinfezione che arrivino in tutti i punti (come avviene utilizzando ozono gassoso). Carboni ha proseguito illustrando i risultati di sperimentazioni, effettuate con successo, per eliminare acari e muffe indesiderate da

salumi e formaggi mediante l'utilizzo di ozono gassoso, per rigenerare le salamoie, per sanificare le acque di raffreddamento delle mozzarelle, rimarcando come un corretto utilizzo dell'ozono non comporti rischi né per il personale né per i prodotti.



Nel dettaglio, Cristian Carboni ha illustrato esempi di trattamenti effettuati su culatelli, stracchino, monte veronese, asiago, gorgonzola, prosciutti crudi e altri prodotti che, pur sottoposti ad ozonizzazione, non hanno rilevato fenomeni di ossidazione, né un aumento nei perossidi, né cambiamenti in odori o sapori. Carboni ha poi concluso sottolineando come ridotti abbattimenti della carica microbica presente negli ambienti e sulle superfici, abbia una grande ricaduta sulla qualità e salubrità dei prodotti ma soprattutto sulla shelf-life degli stessi.

