

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

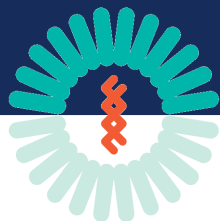


**SARDEGNA
RICERCHE**



**PortoConte
Ricerche**





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*

