

SOTTOPRODOTTI DELL'INDUSTRIA DELLE CARNI: COSTO O RISORSA?

10 dicembre 2009 - Centro Residenziale Universitario di Bertinoro

Ore 10.00 Registrazione partecipanti e welcome coffee

Ore 10.15 Saluti e apertura dei lavori

Introduzione del problema della gestione dei sottoprodotti dell'industria delle carni – G. Bagnara – Provincia Forlì-Cesena

Ore 10.30 - Prima sessione: *Aspetti legislativi*

G. Bagnara – Provincia Forlì-Cesena – *Prospettive a seguito della revisione della normativa europea*

Ore 11.00 – Seconda sessione: *Aspetti tecnologici e igienico-sanitari* - Presiede: G. Bagnara

M. Pignatti – Italcarni Soc. Coop. Agricola - Dusty Rendering Srl – Testimonianza aziendale

L. Rossi – CRPA Spa - *Strade alternative di valorizzazione dei sottoprodotti*

M. Dalla Rosa - Università di Bologna – *Caratteristiche funzionali degli idrolizzati proteici*

Ore 12.45 *Dibattito*

Ore 13.00 - Pausa pranzo

Ore 14.30 - Terza sessione: *Una proposta: Progetto EU PROSPARE e SITEIA Lab. di ricerca e trasferimento tecnologico* - Presiede: A. Dossena

V. Popov – BAKH Institute of Biochemistry (Mosca) - *Novel Technology to process poultry industry by-products*

L. Sperati – AIA - TRE VALLI - *Aspetti del controllo degli idrolizzati proteici e della farina di piume: la sicurezza microbiologica e la digeribilità*

E. Neviani - Università di Parma - *Caratteristiche funzionali dei prodotti ottenuti: attività prebiotica*

S. Sforza - Università di Parma - *Caratterizzazione molecolare degli idrolizzati proteici e loro attività antiossidante*

Ore 16.30 *Dibattito e conclusioni*

SCHEDA D'ISCRIZIONE

Cognome e nome _____

Funzione _____

Azienda / Ente _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail _____

Segreteria Organizzativa – Centro Residenziale Universitario di Bertinoro

Eleonora Campori (ecampori@ceub.it)

Tel. 0543 446500 - Fax 0543 446557

Si prega di inviare la scheda di iscrizione compilata via e-mail o via fax entro il 6 dicembre.

Informativa ai sensi dell'art. 13 Dlgs. 196/2003 - Il trattamento dei dati personali da voi comunicati è relativo alle attività inerenti al rapporto costituito e all'espletamento da parte della ns. società delle attività di adempimento di obblighi contabili e fiscali. Per l'utilizzo dei Vs. dati personali per l'invio di materiale informativo sulle ns. iniziative, esprimere il consenso

Data _____ FIRMA _____



Presentazione

I sottoprodotti dell'industria di produzione di alimenti di origine animale vengono da sempre considerati una parte fondamentale della catena alimentare mondiale, poiché da questi si possono ottenere nuove fonti alimentari di buona qualità, aumentando la resa in prodotto trasformato, eventualmente producendo energia e, contemporaneamente, riducendo l'inquinamento ambientale.

A causa delle recenti crisi in questo settore (vedi i problemi relativi alla BSE, alle diossine nelle farine animali, all'influenza aviaria) l'industria che trasforma i sottoprodotti animali deve però adattarsi a nuovi e più stringenti regolamenti.

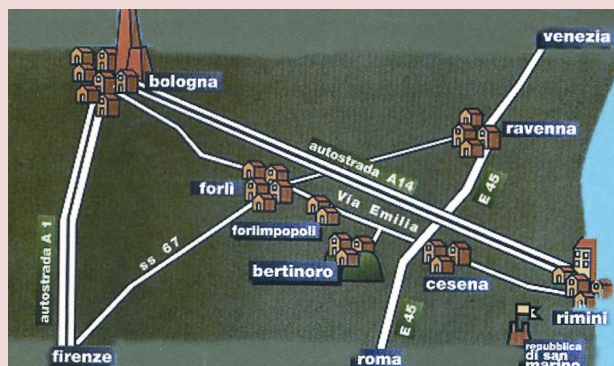
Questi sottoprodotti possono quindi essere trasformati solo in presenza di innovativi e più sicuri processi tecnologici e biotecnologici che permettano un riutilizzo delle sostanze grasse e delle proteine di origine animale, la cui carenza a livello mondiale è ben nota.

Ovviamente anche la legislazione dovrà tenere conto di questi nuovi processi e prodotti e, quindi, regolamentare sia la sicurezza dei nuovi preparati che la commerciabilità e la tutela del consumatore.

Parallelamente, devono essere sostenute anche altre strade di recupero, diverse dall'impiego nell'alimentazione umana e animale, quale la produzione di fertilizzanti organici e/o di energia, in modo da ampliare la gamma delle possibili soluzioni di recupero di tali flussi.

Il Convegno intende prendere in considerazione i diversi aspetti sopramenzionati e proporre, nella seconda parte del programma, un esempio concreto di come sia possibile affrontare il problema per una delle filiere produttive dell'industria di produzione animale, quella avicunicola.

Dal 1994 il Centro Universitario di Bertinoro ospita corsi residenziali di formazione, seminari, incontri di lavoro e convegni, iniziative di studio e ricerca. Il **Centro di Alta Formazione "Carlo Raffaele Lerici"**, nato nel 2005 su iniziativa del Centro Universitario di Bertinoro, organizza eventi sulla Qualità e la Sicurezza Alimentare.



Il Laboratorio **SITEIA** appartiene alla Rete Alta Tecnologia dell'Emilia-Romagna, rete fra i laboratori e i centri nati con il contributo della Regione Emilia-Romagna nell'ambito del programma regionale per la ricerca industriale e il trasferimento tecnologico (PRRIITT). SITEIA sviluppa attività di ricerca industriale e di trasferimento tecnologico per le imprese del settore agroalimentare e meccanoalimentare con riferimento alla qualità e alla sicurezza delle materie prime, dei processi, delle macchine ed impianti e dei prodotti finiti.



SOTTOPRODOTTI DELL'INDUSTRIA DELLE CARNI: COSTO O RISORSA?

Convegno



10 dicembre 2009

ore 10.00

Centro Residenziale Universitario di Bertinoro
Via Frangipane, 6 Bertinoro (FC)

