Alimenti sicuri e di qualità: 200 esperti a Trento per "Ms Food Day"

Data: 10 gennaio 2013 | Autore: Gianluca Teobaldo



TRENTO, 1 OTTOBRE 2013 - Quest'oggi è stato divulgato il seguente comunicato:

La macchina organizzativa è in moto ormai da diversi mesi per aprire il sipario su un importante evento internazionale dell'agroalimentare che farà il punto sui metodi più innovativi per controllare e garantire sicurezza, autenticità, tipicità e qualità degli alimenti. La terza edizione di Ms Food Day è organizzata dalla Fondazione Edmund Mach e dalla Società Chimica Italiana e vedrà partecipare dal 9 all'11 ottobre, alla Facoltà di Lettere a Trento, oltre duecento ricercatori provenienti dai cinque continenti, soprattutto Europa, Asia e America.

L'evento è organizzato sotto l'alto patrocinio di Regione Trentino Alto Adige-Sudtirol, Provincia autonoma di Trento, Centro di Laimburg, Società italiana di scienze sensoriali, Ordine dei Tecnologi alimentari del Veneto e del Trentino Alto Adige, Università di Innsbruck e Società europea di scienze sensoriali.

"La decisione di promuovere questo importante evento e di svolgerlo in Trentino- spiega il dirigente del Centro Ricerca e Innovazione, Roberto Viola - *testimonia da un lato la rilevanza nazionale riconosciuta alla Fondazione nel campo della ricerca agroalimentare ma anche l'importanza di questo comparto per il l'economia del territorio. Oltre a questa iniziativa la Fondazione Mach è attivamente coinvolta in sedi di ricerca e piattaforme tecnologiche nazionali ed internazionali nel campo delle tecnologie alimentari".*

L’autenticità e la tracciabilità degli alimenti, il controllo di qualità, l'identificazione e la quantificazione di additivi, allergeni, e contaminanti microbiologici, la conservazione di componenti alimentari durante lo stoccaggio e la lavorazione, le proprietà nutrizionali e sensoriali, sono tutti aspetti che vanno attentamente considerati unitamente alla luce possibilità fornite dai nuovi sviluppi tecnologici nella chimica analitica e i particolare della spettrometria di massa, comparto nel quale la Fondazione Edmund Mach è un riferimento internazionale.

La spettrometria di massa permette di identificare e quantificare prodotti noti o incogniti negli alimenti utilizzando minime quantità di campione e a concentrazioni molto basse (fino a una parte per mille miliardi o meno). La conferenza vedrà relatori invitati da Stati Uniti, Francia, Germania, Austria, Olanda e Italia, e rappresenta un'ottima occasione per presentare lo stato dell’arte di questo comparto. Obiettivo dell’evento è creare un ponte tra ricerca accademica e realtà produttiva per fornire alla comunità scientifica internazionale e agli operatori di questo settore gli ultimi ritrovati della spettrometria di massa e della chimica analitica.

Fonte: www.provinica.tn.it[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/alimenti-sicuri-e-di-qualita-200-esperti-a-trento-per-ms-food-day/50313