

Comunicato Stampa

TECNOLOGIE CARBON NEUTRAL, REALTA' AUMENTATA E AROMA RECOVERY CIBUS TEC PORTA IN SCENA 500 INNOVAZIONI ALL'INSEGNA (ANCHE) DEL GREEN Alle Fiere di Parma dal 22 al 25 ottobre

50 convegni con esperti internazionali - Tre linee di produzione a ciclo completo funzionanti
dedicate ad hamburger, ricotta e piatti pronti - Food Tech Start-up Zone

(Parma, 15 ottobre 2019) I biscotti che si mangiano di mattina per colazione potrebbero essere stati prodotti senza rilasciare anidride carbonica nell'atmosfera. La conserva utilizzata per gli spaghetti potrebbe arrivare da impianti che recuperano la dispersione termica (il settore agroalimentare presenta consumi di energia termica pari all'11% del totale). Al ristorante il piatto sul menù, grazie alle tecnologie di realtà aumentata, potrebbe prendere una propria fisionomia tridimensionale e visualizzare ingredienti, calorie e costo. Infine, il succo di frutta potrebbe avere conservato integro, nonostante la lavorazione industriale, tutta l'intensità del suo aroma.

A Cibus Tec è scoccata l'ora green e non solo. L'appuntamento fieristico internazionale di Koeln Parma Exhibitions - JV Koelnmesse GmbH e Fiere di Parma SpA - dedicato alle tecnologie Food & Beverage che prenderà il via alle Fiere di Parma dal 22 al 25 ottobre porterà infatti in scena 1.200 aziende (di cui 400 brand esteri) con oltre 500 innovazioni: tecnologie carbon neutral, realtà aumentata, aroma recovery, automazione e le nuove frontiere del packaging, solo per citarne alcune. Una moltitudine di novità che confermano non solo l'adesione dell'industria italiana a modelli di economia circolare e sostenibilità, ma anche la vitalità di un settore che vede l'Italia al primo posto tra i principali esportatori mondiali con una quota del 16,1% nel 2018 (fonte Prometeia) Con dazi e sanzioni in aumento nel mondo, inoltre, salgono le occasioni di vendita anche nella Federazione Russa, dove la tecnologia italiana è tra le più apprezzate, e le partnership con le aziende italiane in aumento. E' il c.d "Made with Italy".

Nella corsa alle tecnologie carbon neutral che cercano cioè di non gravare sull'atmosfera contenendo le emissioni di CO2 si ritrovano in fiera RENOVIS (progettazione impianti di recupero di calore - pad. 05/stand C 007) e STIAVELLI (motori elettrici Premium Efficiency - pad. 5/stand L065).

Puntano invece alla riduzione dei consumi d'acqua - cruciale in vista dell'aumento della popolazione mondiale e conseguentemente della richiesta di prodotti alimentari - i sistemi di riutilizzo di acque reflue di CANNON (pad. 5/stand M 054) e le unità di pastorizzazione o sterilizzazione per il trattamento di sciropo e bevande di A DUE (pad. 3/stand C004).

Percorsi virtuali di realtà aumentata che, nel campo del Food&Beverage, rivoluzionano sempre più il rapporto prodotto-cliente ma che trovano applicazione anche nella manutenzione a distanza o nella formazione, sono proposti da ENGINEERING INGEGNERIA INFORMATICA SPA (pad.02/stand E 056).

Le tecnologie di aroma recovery, che recuperano le proprietà organolettiche del prodotto sono invece la parola d'ordine di TROPICAL FOOD MACHINERY SRL (recuperatore di aromi - pad.05/stand F 024) e di SEPPRA (che in ambito caseario ha sostituito al tradizionale trattamento termico la microfiltrazione (pad.05/stand F 024).

In Europa si stima che il 20% dei packaging flessibili su un assoluto di 3,7 Ml di tonnellate sia multimateriale e quindi non ideale per il riciclo. SAES GROUP (pad.02/stand C 056) presenterà l'innovativa tecnologia di coating che grazie alla partnership con Sacchital permette di realizzare per la prima volta soluzioni di packaging flessibile ad alta barriera e al tempo stesso riciclabili o compostabili e dunque in linea con i principi fondamentali di economia circolare.

Presentati pure i sistemi per il confezionamento in imballaggi flessibili di GOGLIO (pad.05/stand B 018). Soluzioni di confezionamento sostenibile sono anche quelle di ULMA PACKAGING (pad.02/stand H 026) come LeafSkin - una vaschetta piatta di cartone con riduzione di plastica fino al 80% - e Reduced Scrap che comprime lo scarto di film fino al 40%.

Confezioni a prova di "presa di robot" sono invece quelle di VUOTOTECNICA (pad.02/stand E 043).

E se il pane avesse un'alveolatura talmente fitta da avere in mano più aria che pane? E se il prosciutto non avesse il giusto rapporto tra la parte magra e quella grassa? E se carne, prodotti lattiero-caseari, prodotti da forno e snack contenessero corpi estranei?

Rispondono a queste domande il tomografo di BIOMETIC (pad.05/stand M 012) una tecnologia a raggi X che fa la TAC agli alimenti e il metal detector multiscan Sentinel della THERMOFISHER (pad.05/stand M 012). Tecnologie che proteggono i consumatori ma anche la reputazione del marchio.

Nel solco della sicurezza e igiene alimentare, invece, ci sono il riduttore antibatterico di TRAMEC (che non essendo in acciaio richiede un dispendio di energia molto inferiore (pad.02/stand L 014)), i sistemi di travaso con tenuta a labbro della TICOMM & PROMACO SRL (pad.05/stand F 044), gli impianti di sterilizzazione a radiofrequenza della STALAM (pad.06/stand C 026) e la sterilizzazione a perossido di idrogeno della DE LAMA (pad.05/stand L 060).

La fabbrica è sempre più interconnessa e digitalizzata con robot e veicoli a guida laser. E' la fabbrica intelligente proposta da ELETTRIC80 (pad.03/stand D 014). Altrettanto intelligenti le macchine perfettamente auto-apprendenti e intuitive di ESPERA (pad.02/stand F 004) che informano quando la leggibilità di una etichetta sta diminuendo (con conseguente rischio di resi).

A Cibus Tec non mancheranno poi le tecnologie altamente specializzate come la macchina per ottenere peperoncini cherry detorsolati e svuotati dei semi (FERRARA VEGETABLES PROCESSING MACHINERY (pad.05/stand L 030), la centrifuga verticale per chiarificare i liquidi e concentrare i solidi (GRUPPO PIERALISI pad.05/stand M 009) o la tecnologia "Individually Quick Frozen" che combinando cioè la surgelazione criogenica con un sistema di agitazione ad onda consente l'ottimale separazione dei pezzi (LINDE pad.06/stand D 050).

E ancora la linea automatica di produzione string cheese offerta da MILKYLAB (pad.06/stand E 010), quella per trasformare (senza alcun ausilio umano) la cagliata in mozzarella (ENOOP FOOD TECH (pad.05/stand L 003) passando per le tecnologie di raffreddamento della pasta ripiena (SARP

(pad.05/stand C 029) o di agitazione per mescolare efficacemente frutta e cereali, componenti grossi di frutta e luppolo nonché concentrati liquidi e polverosi.

Nel complesso 500 innovazioni distribuite in 5 padiglioni cui si affiancherà la Food Tech Start up Zone, la nuova area espositiva di Cibus Tec. Allestita nel padiglione 3 sarà rappresentativa della food tech revolution applicata all'industria di processo, packaging e logistica, strumenti chiave per una filiera innovativa e sostenibile.

Va nella direzione dell'innovazione tecnologica anche Cibus Tec Industry (padiglione 2), il progetto che riproduce in fiera tre linee altamente automatizzate, funzionanti a ciclo completo dedicate ad hamburger, ricotta e piatti pronti.

La conferenza di apertura di Cibus Tec inizierà alle ore 11 in sala Barilla alla presenza di Gian Domenico Auricchio, Presidente di Fiere di Parma.

All'opening session curata dal World Food Research interverranno anche Paolo Andrei, Rettore Università degli Studi di Parma, Paolo de Castro della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo e Annalisa Sassi Presidente dell'Unione Parmense degli Industriali. Titolo: "Le sfide della produzione e la tecnologia alimentare: sostenibilità, rivoluzione digitale e scenari del business globale".

Nel pomeriggio invece la conferenza stampa di SAES GROUP dal titolo "Soluzioni innovative per un packaging sostenibile: la nuova partnership tra SAES Coated Films e Sacchital" (ore 14.00 Sala Innovation).

Quattro giorni in cui esperti nazionali e internazionali si confronteranno su temi caldi del settore con oltre 50 incontri, tra questi l'IBS - International Biofilm Summit - la più importante conferenza mondiale dedicata alle problematiche da biofilm nell'industria alimentare.

Nel mondo ogni anno, più di un miliardo di tonnellate di cibo è sprecato proprio a causa delle contaminazioni come la listeria.

Per l'agenda completa degli appuntamenti consultare il sito www.cibustec.com

CONTATTI CON LA STAMPA

Antonella Maia

cell 349 4757783

antonellamaia.ufficiostampa@gmail.com