n. 5 / 26 Ottobre 2023, Parma



**Terza giornata Cibus Tec: i Tecnologi Alimentari raccontano i temi del settore. Grande curiosità per Start-Up, Unità Dimostrative e Realtà Virtuale.**

**Cibus Tec, l’appuntamento fieristico di Koeln Parma Exhibitions dedicato alle tecnologie Food & Beverage, ha affrontato anche oggi tematiche di stretta attualità, offrendo esperienze immersive fra soluzioni all’avanguardia, convegni e incontri di alto livello, oltre alle immancabili linee dimostrative in azione.**

Cibus Tec

24.10.–27.10.2023

www.cibustec.it

Contatti:

Amina Piciotti

Mob.

+39 339 6541776

E-mail

a.piciotti@media-ambience.com

Koeln Parma Exhibitions Srl

Viale delle Esposizioni 393a

43126 Parma (PR)

Italia

Presidente:

Thomas Rosolia

Amministratore Delegato:

Antonio Cellie

Fra i convegni oggi in programma, l’incontro organizzato dall’O**rdine dei Tecnologi Alimentari di Emilia-Romagna, Toscana e Umbria** dal titolo: “**L'impatto dell'economia circolare sulla sicurezza alimentare**”. Tanti gli spunti di riflessione offerti dalla tavola rotonda sull’importanza che riveste oggi la sicurezza alimentare nelle aziende che hanno adottato “scelte sostenibili”, come la carbon footprint, la lotta agli sprechi, la ridistribuzione degli alimenti e la gestione degli scarti. Il seminario ha chiuso una tre giorni di lavori dell’Ordine che, grazie alla collaborazione con Cibus Tec, ha orientato i riflettori su una vasta scala di argomenti, quali le novità sulle normative vigenti e l’innovazione degli alimenti, da quelli funzionali alla carne coltivata, dalla farina di insetti ai prodotti plant based, fino a quelli clean label.

In contemporanea, in occasione dei 120 anni dalla fondazione della **Federazione Internazionale del Latte** e del Comitato Italiano ad essa aderente, è andato in scena un convegno inteso a dare voce alla filiera lattiero-casearia, autentica eccellenza della produzione alimentare italiana, con l’obiettivo di far squadra attraverso la condivisione di esperienze aziendali virtuose e nuove linee strategiche per affrontare in modo compatto le prossime sfide.

Continuano a riscuotere, inoltre, grande curiosità, nel **Padiglione 2**, le visite all’area **Cibus Tec Industry e Demo**, che ricrea in fiera **tre linee di produzione altamente automatizzate.** Una prima è dedicata a un prodotto da forno della tradizione italiana che ha vissuto negli ultimi anni un incredibile boom, dapprima nel canale Fuori Casa e poi nella distribuzione organizzata, continuando a riscuotere successo anche all’estero: la pinsa. I processi di impasto, formatura e confezionamento del prodotto finito sono orientati all’obiettivo di ottimizzare la produzione, evitando residui e sfridi, oltre a garantire un’estrema precisione di peso. La linea lavora l’impasto con grande delicatezza, così da preservare la consistenza soffice della pinsa nascosta sotto la sua tipica crosta esterna croccante. Dopo la cottura (che in fiera è simulata), il prodotto è pronto al passaggio in flow-pack, in confezione ermetica a tre saldature. Appositi metal detector scongiurano la presenza di contaminanti metallici accidentalmente finiti sul prodotto. La linea si conclude con gli ultimi due step: un sistema di controllo per le produzioni a peso fisso (in grado di arrivare a cadenza di 240 confezioni al minuto) e l’etichettatura.

Una seconda linea ricrea i processi di **porzionatura e confezionamento di formaggi** a pasta dura e semidura. Il primo step è il taglio, operazione che può essere condotta con diametri ed altezze diverse, ottenendo prodotti a geometria fissa oppure a peso calibrato. Il formaggio porzionato giunge tramite un sistema di trasporto al controllo qualità, che si svolge in 2D e 3D, analizzando il prodotto sia dimensionalmente, sia cosmeticamente. Due robot antropomorfi lo manipolano, posizionandolo su altrettante macchine demandate al confezionamento, rispettivamente in MAP (con successivo passaggio per la peso-prezzatura automatica) e in Skin su cartoncino (con transito attraverso un sistema combinato a raggi x e una selezionatrice ponderale per l’individuazione di corpi estranei pericolosi). Anche il tema della sicurezza sul lavoro entra in gioco in questa linea, grazie ad apposite protezioni in acciaio inox, a salvaguardia delle attività svolte dall’operatore umano.

La terza linea ripropone il **confezionamento di prodotti in sacchetti “salva prodotto” Doypack**, applicato alle caramelle (ma il processo è estremamente versatile). Un aspiratore trasporta il confetto fino alla pesatrice a 10 teste, che corregge eventualmente la dose di prodotto da inserire in confezione. La confezionatrice presenta sia un caricatore buste con pick&place servoassistito, sia un sistema di scarto delle confezioni non aperte o mal posizionate. Integra la linea un miscelatore di gas elettronico in comunicazione diretta con la macchina, che riduce al minimo i consumi. A questo punto, le confezioni passano attraverso un sistema di controllo in linea della tenuta della saldatura, a garanzia della sicurezza alimentare e della qualità del prodotto finale.

Al **Padiglione 4**, nella **Cibus Tec Digital Factory,** si entra invece nella fabbrica 5.0, dove le tecnologie digitali, quali Industrial Of Things, Virtual Reality e Intelligenza Artificiale che consentono di ottimizzare l’efficienza produttiva, semplificare le operazioni di Manutenzione e formazione, rendere le produzioni più sostenibili e abilitare nuovi modelli di business post-vendita per i costruttori di macchine.

**I prossimi eventi:**

Andina Pack, Bogotà, Colombia, 14.-17.11.2023

Prosweets Cologne, Colonia, Germania 28.-31.01.2024

Anuga FoodTec, Colonia, Germania, 19.-22.03.2024

**Nota per le redazioni:**

Immagini e loghi di Cibus Tec sono disponibili nella sezione “News & Press” del sito www.cibustec.it

**Cibus Tec su Linkedin:**

https://www.linkedin.com/showcase/cibus-tec

**Cibus Tec su X:**

https://twitter.com/CibusTec

**Contatti:**

Amina Piciotti

Ufficio Stampa Cibus Tec

Mob. +39 3396541776

a.piciotti@media-ambience.com