

## **Si accendono i riflettori su mct Tecnologie per l'Alimentare**

*L'appuntamento dedicato alle tecnologie food&bev  
è in programma a Milano il 16 aprile*

Milano, 19 marzo 2015 – Il prossimo 16 aprile a Milano è di scena **mct Tecnologie per l'Alimentare**, undicesima edizione dell'appuntamento dedicato a tutti gli operatori professionali del settore Food & Beverage.

Organizzata da EIOM con il patrocinio di ANIPLA (Associazione Nazionale per l'Automazione) e Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare), la nuova edizione in programma a Milano, è l'occasione per aggiornarsi, conoscere le prospettive e gli sviluppi dell'industria alimentare, le novità del settore con focus ai sistemi di visione e di tracciabilità per la raccolta dati, efficienza energetica, manutenzione e della logistica nell'ottica di promuovere anche nuove occasioni di business. La giornata mct vuole inoltre essere un ideale momento di apertura sulle tematiche che saranno approfondite nel corso di Expo 2015 – esposizione universale dedicata proprio ai temi dell'alimentazione nel pianeta dal titolo "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita".

**"Monitoraggio della produzione, tecnologie di confezionamento e strumenti di logistica per la shelf life dei prodotti food&bev"** è il titolo del convegno mattutino, coordinato da Carlo Marchisio (Consulente Industriale - Food&Bev Industry).

Ad aprire i lavori sarà Luigi Pelliccia (Federalimentare) che introdurrà alle tematiche della sessione partendo dall'analisi dell'industria alimentare italiana; segnaliamo poi l'intervento di Stefano Bertacchi (Galatea Bio Tech) sul packaging sostenibile e l'utilizzo delle bioplastiche biodegradabili nel settore alimentare; Massimo Fedeli e Andrea Ragazzon (CNR – IFN Istituto di Fotonica e Nanotecnologie t2i) illustreranno le applicazioni della spettroscopia ad assorbimento per l'analisi dei gas nei prodotti confezionati; mentre Andrea Lorenzi e Giuseppe Vignali (Università di Parma) introdurranno alle tecnologie di confezionamento per allungare la shelf life degli alimenti. Si continuerà poi con l'intervento di Giacomo Cuzzi e Olga Pasini (Comune di Pescara) che presenteranno l'innovativo progetto "e-Fish" per gestire la completa tracciabilità del pescato; Antonio Limone (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno) parlerà del progetto QR-Code nato per dare in tempo reale tutte le informazioni sulla salubrità e tracciabilità dei prodotti campani. Il convegno vedrà inoltre la partecipazione di aziende e istituzioni di assoluto spicco del settore, che interverranno con case study di grande interesse.

L'appuntamento verticale, oltre al convegno mattutino, prevede un'importante area espositiva e una serie di workshop tecnico-applicativi pomeridiani di approfondimento, organizzati dalle stesse aziende partecipanti.

La giornata di Milano, che si svolgerà in contemporanea a **mcT Visione e Tracciabilità**, (evento dedicato alle soluzioni industriali di identificazione automatica), si rivolge a tutti gli operatori dell'industria alimentare e del settore Food & Beverage, quali responsabili di produzione, responsabili di linea, responsabili della ricerca, direttori di stabilimento, progettisti, responsabili acquisti, tecnici, responsabili marketing, impiantisti, manutentori, e molti altri ancora.

Il programma di **mcT Tecnologie per l'Alimentare** sarà presto disponibile all'interno del sito [www.eiomfiere.it/mctalimentare\\_milano](http://www.eiomfiere.it/mctalimentare_milano) dove gli operatori interessati potranno preregistrarsi, accedere gratuitamente alla manifestazione, partecipare a convegni e workshop e usufruire di tutti i servizi offerti dagli sponsor (coffee break, buffet ed eventuale documentazione, scaricabile in pdf dopo gli eventi).

*mcT Tecnologie per l'Alimentare è un evento progettato da EIOM*

Per info: [www.eiomfiere.it/mctalimentare\\_milano](http://www.eiomfiere.it/mctalimentare_milano) - Tel. 02 55181842 - [eiom@eiomfiere.it](mailto:eiom@eiomfiere.it)