



Progetti Agenda Ricerca Linea A e B



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FESR



MeatExtend - Miglioramento della qualità igienico-sanitaria e della conservabilità di carne e prodotti carnei attraverso l'utilizzo di trattamenti sanificanti alternativi

Innovazione di
prodotto/processo,
sicurezza
alimentare,
confezionamento
e shelf life

» **Obiettivi:**

- Utilizzare strategie innovative di sanificazione ambientale, che raggiungano tutte le superfici, non lascino residui e riducano l'utilizzo di acqua
- Introdurre strategie di decontaminazione superficiale delle carni al fine di diminuire la carica batterica, inclusa quella patogena

» **Risultato [PRODOTTO/SERVIZIO]:**

- Migliorare l'igiene degli ambienti di lavorazione
- Migliorare l'igiene del prodotto e allungarne di conseguenza la shelf-life



- **Partner:** M.E.C. S.P.A., CMV s.r.l., OBERTO s.a.s., SA-CAR s.r.l., LAEMMEGROUP s.r.l. . Collaborazione già sperimentata in uno studio di fattibilità.
- **OR:** UNITO - DISAFA; UPO - DSF
- **Durata:** 24 mesi
- **Project Manager:** CRISTINA CANDELA, M.E.C. S.P.A.



MeatExtend - Miglioramento della qualità igienico-sanitaria e della conservabilità di carne e prodotti carnei attraverso l'utilizzo di trattamenti sanificanti alternativi

Innovazione di
prodotto/processo,
sicurezza
alimentare,
confezionamento
e shelf life

» Perché è innovativo?

Perché allunga la shelf life del prodotto tramite una riduzione dello sviluppo di microrganismi sulle superfici dovuto all'utilizzo di ozono gassoso, acque elettrolizzata ed ozonizzata e plasma, durante i processi di lavorazione.

» Ricadute sulle aziende ed eventuali sul consumatore finale.

Maggior rispetto dell'ambiente tramite l'utilizzo di nuove tecnologie, Maggior competitività delle aziende, in termini di riduzione dei costi per prodotti con shelf life più lunga e minori costi per la logistica della distribuzione. Salvaguardia della salute pubblica.



- **Mercati di applicazione: globali**
- **Fatturato previsto: N.D**
- **Nuovi occupati: si**



Innovazione di
prodotto/processo,
sicurezza
alimentare,
confezionamento
e shelf life

MeatExtend - Miglioramento della qualità igienico-sanitaria e della conservabilità di carne e prodotti carnei attraverso l'utilizzo di trattamenti sanificanti alternativi

» Tempi di realizzazione

- *Data di avvio: 16/10/2017 - Data di fine: 16/10/2019*
- *Stato attuale di realizzazione del progetto: WP1 completato con successo attualmente in corso*
- *Principali milestone progettuali: Report tecnico con la descrizione delle zone da trattare: Descrizione dei punti di campionamento; Report tecnico con una dettagliata descrizione dei risultati delle analisi microbiologiche effettuate presso gli stabilimenti di produzione della carne: Mappe dei locali e distribuzione delle cariche della conta batterica totale aerobica (CBT); Report tecnico con una dettagliata descrizione dei risultati delle analisi microbiologiche effettuate presso gli stabilimenti di produzione della carne: effetto dei trattamenti con ozono.*

» Modalità di diffusione dei risultati

- *Convegni nazionali*
- *Articoli su riviste scientifiche nazionali di rilevanza nei settori di riferimento del progetto*