

LA PRODUZIONE DI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI FA BENE ALLA SALUTE UNISCE LE MACCHINE DI PIENO CAMPO AGLI IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

13 ottobre 2017 ore 9.00 - Agrilevante 2017 – Fiera del Levante di Bari – Sala 8 del Centro Congressi

La filiera del post-raccolta non ha un senso se non è collegata a quella delle macchine di campo; molte macchine che confezionano il prodotto in campo sono l'esempio di integrazione fra macchina agricola a macchina agro-alimentare.

Ad AGRILEVANTE 2017 a Bari, il 13 ottobre prosegue il percorso tecnico-scientifico, iniziato nell'edizione del 2015 sul **cibo fresco che fa bene alla salute**: la tecnologia del futuro, le macchine e gli impianti della filiera che caratterizzano la produzione ortofrutticola. Consumare verdure e frutta fresca fa bene a noi. Magari già **pulita, lavata, assemblata, confezionata pronta per il consumo**. **Sono le produzioni di IV gamma**: "dalla terra alla tavola" (*filiera di campo, di conservazione e di trasformazione*), con particolare attinenza alle esigenze tecniche degli utilizzatori finali, in rapporto alla qualità dei prodotti freschi e dei nuovi prodotti ad alto contenuto in servizio.

I prodotti di IV gamma o anche definiti "*minimally processed foods*" o "*fresh-cut*", cioè "prodotti minimamente trattati", possono subire solo ridottissimi trattamenti di conservazione atti a mantenere intatte e invariate le caratteristiche organolettiche e sensoriali originarie. "*Sempre più richiesti, i prodotti di IV gamma; perché in grado di soddisfare le nuove abitudini alimentari dei consumatori che, a causa dei frenetici ritmi di vita, ricorrono sempre più frequentemente a prodotti in porzioni, utilizzabili in maniera semplice e veloce, che mantengano però inalterati l'aspetto e il sapore (oltre che i valori nutrizionali)*", è quanto assicura il **prof. Giancarlo Colelli**, docente di Macchine e impianti per i prodotti di IV gamma all'Università di Foggia. Anche l'Università di Bari dà il suo contributo alla ricerca, con il **prof. Biagio Bianchi** del Dipartimento DISAAT che, in una relazione congiunta con il prof. Pasquale Catalano del Dipartimento SAVA dell'Università del Molise, comunicherà sulle applicazioni dell'Agroindustria 4.0 alle filiere ortofrutticole: soluzioni tecnologiche destinate a ottimizzare i processi produttivi, supportare i processi di automazione industriale, favorire la collaborazione produttiva tra imprese attraverso tecniche avanzate di pianificazione distribuita, di gestione integrata della logistica in rete e di interoperabilità dei sistemi informativi. Altri contributi sulle applicazioni dell'automazione industriale alle nuove tecnologie ortofrutticole verranno da docenti e ricercatori dell'Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias di Valencia (dr. Jose Blasco), del Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie di Potsdam (dr Pramod Mahajan), dalle Università di Milano (prof. Riccardo Guidetti), di Basilicata (prof. Riccardo Genovese) e di Foggia (prof.ssa Maria Luisa Amodio).

L'importanza e l'attualità dei temi che saranno trattati, ha autorizzato il riconoscimento da parte di **crediti formativi da parte degli Ordini professionali**: dei Dottori Agronomi e Forestali della provincia di Bari, dei Tecnologi Alimentari della Puglia.

L'organizzazione è delle Università di Bari e di Foggia, con il patrocinio di Federazione Nazionale Costruttori Macchine Agricole (FEDERUNACOMA) e dell'Associazione Italiana di Ingegneria Agraria (AIIA) con l'Associazione Giornalisti Agroalimentare Puglia - FNSI

Riferimenti:

prof. Biagio Bianchi: biagio.bianchi@uniba.it tel.3207980571

prof. Giancarlo Colelli: giancarlo.colelli@unifg.it tel. 3204394535