

**LA VISIONE DEL DISTAL
SULL'INNOVAZIONE SOSTENIBILE
DI PROCESSO E DI PRODOTTO
NEL SETTORE ALIMENTARE**

**23 OPEN
DISTAL**



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

“La sicurezza e la ottimizzazione di prodotto
attraverso lo studio del processo”

LA GIOIA
DEL CIBO
PER UNA
VITA
MIGLIORE

“La sicurezza e la ottimizzazione di prodotto
attraverso lo studio del processo”

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

LA GIOIA DEL CIBO PER UNA VITA MIGLIORE

RIUNIRE LE PERSONE
ATTORNO ALLA GIOIA DEL BUON CIBO
E RENDERE LA QUALITÀ
LA SCELTA PER UNA VITA MIGLIORE,
DAL SINGOLO AL PIANETA.

È COSÌ CHE NUTRIAMO
IL FUTURO, OGGI.



Q&FS Team Vision



COLLABORAZIONE BARILLA - DISTAL

STABILIZZAZIONE MICROBIOLOGICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Da alterazione qualitativa



Da alterazione dei patogeni

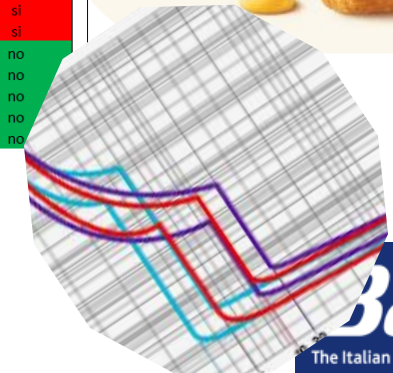
VALIDAZIONE DEI PROCESSI TERMICI



NUOVI METODI RAPIDI
DI DETECTION

PROVA 1 crema 84°C			
	conteggio		positività pos
	log ufc/g	Δ log ufc/g	arricchimenti
Inoculo	5.8±0.41		si
50°C 10 min	4.3	1.5	si
84°C 0 min	1.2	4.6	si
84°C 0.25min	<0.5	>5.3	si
84°C 0.5min	<0.5	>5.3	si
84°C 0.75min	<0.5	>5.3	si
84°C 1 min	<0.5	>5.3	si
84°C 1.5 min	<0.5	>5.3	si
84°C 2 min	<0.5	>5.3	no
84°C 2.5 min	<0.5	>5.3	no
84°C 2.9 min	<0.5	>5.3	no
84°C 3.5 min	<0.5	>5.3	no
84°C 4.0 min	<0.5	>5.3	no

* limite di rilevabilità 0.5 log ufc/g



Thank you