

Le maggiori aziende alimentari del mondo si sono ritrovate a CibusTec per aggiornare le proprie scelte impiantistiche e tecnologiche e innovare i propri processi produttivi e di confezionamento alimentare. Nelle quattro giornate della fiera sono state presentate le innovazioni tecnologiche del comparto sia nei padiglioni espositivi, totalmente rinnovati, sia nei numerosi appuntamenti convegnistici, primo su tutti il Congresso Mondiale del Latte "Summilk", che ha richiamato i 1.500 protagonisti mondiali del settore lattiero-caseario. In aumento espositori (+7%) e visitatori (+10%), selezionati con il contributo di un Comitato di aziende espositrici, invitati e accolti dal Welcome Desk di Fiere di Parma.

Da CibusTec sono partiti diversi segnali sulle tendenze di mercato: anche gli europei continentali e dell'Est apprezzano sempre più i "piatti pronti", soprattutto gli elaborati di pollo, le zuppe, le basi per la pizza e le torte, i sughi freschi; si registra un boom dei prodotti di quarta gamma, il cui prezzo è diminuito grazie allo sviluppo della tecnologia e alla crescita dei prodotti a marchio dei supermercati; cresce il consumo di succhi innovativi a base vegetale, con una spiccata preferenza per quelli con particolare, cioè contenenti le fibre o pezzi del frutto.

Sul fronte delle tecnologie di processo e confezionamento, a CibusTec è stata protagonista l'offerta made in Italy sia delle aziende a capitale italiano, sia delle multinazionali che hanno basato i propri centri di eccellenza e competenza in Italia. Il mecano-alimentare resta uno dei settori più innovativi di tutto il comparto manifatturiero italiano: lo dimostra la ricerca presentata dall'Istat, che mostra come il 43% delle imprese italiane del comparto investa in R&S, raccogliendo risultati export tripli

CIBUS TEC 2011

L'innovazione tecnologica traina il successo dell'alimentare "made in italy" in tutto il mondo



In evidenza

CFT:	Evaporatore polivalente a flusso misto
TETRA PAK	Prima bottiglia di cartone asettica per il latte
GOGLIO	Sistema di pack asettico per alimentari
SRC GEA	Nuova autoclave rotante
TURATTI	Nuova pelatrice a vapore
CTI	Nuova denocciolatrice di pesche
PELLACINI	Nuovo sistema asettico integrato
LEGAMBIENTE/POMI	Prima etichetta "Per il clima" Pomi

rispetto alle aziende che non si dimostrano innovatrici.

Alcuni esempi di innovazione

Le novità tecnologiche presentate a Cibus Tec 2011 spaziano in tutti i settori dell'alimentare, dalla lavorazione della carne e del latte all'industria conserviera, dal pack alle macchine per molini e pastifici, dalle macchine per il caffè alle affettatrici, ai forni, ecc. Ecco alcuni esempi.

CFT, Catelli Food Technology, ha presentato l'evaporatore polivalente *Apollo Mix-flow* a flusso misto ascendente/discendente integrato ed elevato risparmio energetico, destinato al mercato della produzione di puree di frutta tropicale, mediterranea, per tutti i tipi di frutti

rossi e di sottobosco e per la concentrazione del succo di pomodoro.

Tetra Pak ha portato in fiera la prima bottiglia di cartone asettico per il latte, *Tetra Evero Aseptic*, con l'asettico, normalmente applicato alla plastica, ora applicato al cartone, garantendo un'ottima conservazione del latte e unendo la praticità della bottiglia ai benefici ambientali dell'utilizzo di un materiale come il cartone.

Goglio ha presentato *GNova-steril*, sistema di packaging asettico per prodotti alimentari sterili in buste a nastro preformate fino a 10 l. Tra i plus della linea, vi sono la gestione sicura ed efficiente del processo, grazie alla semplificazione della fase di riempimento, e l'eliminazione dei rischi legati alla presenza di

residui di sostanze sterilizzanti a contatto con il prodotto, riducendo drasticamente il tempo di processo.

SRC GEA Levati Food Tech ha proposto un nuovo concetto di autoclave rotante per la sterilizzazione e pastorizzazione, che riduce il tempo di processo, migliorando la qualità del prodotto sterilizzato, ed è l'unica a combinare un sistema di spruzzatori a getti incrociati fissi e rotanti che permette di avere la migliore e rapida distribuzione del calore.

Turatti ha presentato una nuova pelatrice a vapore, in grado di rimuovere con efficacia la pelle di tuberi, verdure e vari tipi di frutta senza alterazioni termiche degli stessi con una resa elevata e consumi ridotti di vapore.

CTI Food Tech ha illustrato la nuova denocciolatrice di pesche 320 APA. Il sistema di orientamento automatico continuo con lubrificazione ad acqua garantisce un allineamento pari a quello del sistema di denocciolatura a torsione e non richiede la presenza di manodopera.

Pellacini Sergio & Figli sul fronte del riempimento asettico ha presentato il nuovo sistema asettico integrato per prodotti densi e semi-densi dalla capacità fino a 6.000 Kg/h.

Infine, è stata presentata la prima etichetta "Per il clima", ideata da **Legambiente e Pomi**, in grado di misurare le basse emissioni di CO₂ registrate nell'intero processo produttivo delle passate di pomodoro del brand emiliano.


CIBUSTEC2011

Fiere di Parma spa
Viale delle esposizioni, 393A
43126 Parma
Tel. 0521.996326-221-265
Fax 0521.996235
www.cibustec.it