

## **Surgelazione e raffreddamento alimentari: Air Liquide tiene un seminario per gli studenti di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università Cattolica di Piacenza**

**Mercoledì 22 maggio, la Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica di Piacenza ospiterà un seminario sulla surgelazione ed il raffreddamento alimentari tenuto da Antonio Vercellesi, Food Process Leader di Air Liquide Italia.**

Le applicazioni di refrigerazione, in tutti i settori, costituiscono una parte fondamentale della nostra quotidianità. In particolare, **la refrigerazione alimentare rappresenta oggi un mercato estremamente vasto e in crescita**, alla luce delle moderne abitudini di consumo. Basti pensare che, nei paesi sviluppati, una persona mangia una media di 308 kg di cibo refrigerato all'anno e 42 kg di prodotti surgelati!

**Il seminario proposto da Air Liquide affronterà diversi aspetti relativi alla criogenia in campo alimentare**, tra i quali: la surgelazione e il raffreddamento; le tipologie di refrigerazione (commerciale, domestica, industriale, di trasporto) e la distinzione tra refrigerazione statica e dinamica; le tecniche di conservazione degli alimenti e la problematica del deterioramento dei cibi e della loro protezione dalla proliferazione batterica; i processi di refrigerazione meccanica e criogenica; i gas refrigeranti; il controllo della temperatura; la surgelazione rapida individuale (IQF) e la distinzione tra surgelazione superficiale e indurimento; le soluzioni criogeniche proposte da Air Liquide\*.

Il seminario rientra in una serie di appuntamenti di approfondimento promossi nell'ambito del corso "Processi ed Impianti dell'Industria Alimentare", dedicato agli studenti della Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Il prossimo anno di corso vedrà **Air Liquide protagonista di altri due appuntamenti**: il primo, nel mese di ottobre, dedicato al **Confezionamento in Atmosfera Protettiva** (MAP, Modified Atmosphere Packaging), procedimento che permette, mediante l'utilizzo di miscele di gas dedicate, di allungare notevolmente la shelf life dei prodotti, mantenendone al contempo le qualità organolettiche originarie; il secondo, previsto per il mese di marzo/aprile 2020, inerente alle **tecnologie e l'uso dei gas nel settore Enologico**.

**Air Liquide partecipa attivamente a iniziative formative** che vedono coinvolti studenti di istituti di vario ordine e grado, ritenendo questi momenti di approfondimento **un'utile occasione di scambio reciproco** e una **possibilità preziosa per gli studenti di avvicinarsi al mondo delle imprese** e di apprendere case history reali attraverso le testimonianze dirette di chi opera sul campo.

### **La Business Line Industrial Merchant di Air Liquide**

La Business Line Industrial Merchant di Air Liquide fornisce ai suoi clienti gas industriali e soluzioni innovative, tra cui tecnologie applicative, apparecchiature e servizi. Presenti in 75 paesi nel mondo, i nostri 33.500 collaboratori servono ogni giorno oltre 2 milioni di clienti, dai piccoli professionisti alle grandi aziende industriali. Il fatturato della Business Line nel 2018 è stato pari a 9.181 milioni di Euro.

### **\*La soluzione Nexelia™ dedicata al settore alimentare**

Air Liquide propone alle aziende del settore alimentare l'offerta Nexelia™, una soluzione integrata che unisce: **i gas di qualità alimentare della linea ALIGAL™**- azoto, ossigeno, anidride carbonica, argon - conformi ai requisiti delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare (norma europea sugli additivi alimentari, conformità HACCP, garanzia di tracciabilità); **le apparecchiature applicative** (CRYO CABINET, CRYO TUNNEL, CRYO IMMERSION UNIT\*); **la competenza nei processi** associata ad **un impegno al risultato**, come ad esempio il miglioramento della produttività e della qualità dei prodotti.

Potendo contare su un'esperienza ultratrentennale nel settore dei gas ad uso alimentare e dei processi criogenici, i team di esperti in criogenia alimentare di Air Liquide attingono infatti alle competenze maturate dalla R&D ed alle più moderne tecnologie del settore per **sviluppare soluzioni** che rispondono alle esigenze specifiche del settore alimentare **al fine di migliorare la produttività e garantire una qualità degli alimenti sempre maggiore**.

## **CONTATTI**

### **Direzione Comunicazione**

#### **Air Liquide Italia**

Sabine Robert

02 4026 362

Francesca Ficca

02 4026 513

---

Air Liquide è il leader mondiale dei gas, delle tecnologie e dei servizi per l'Industria e la Sanità. Presente in 80 paesi con circa 66.000 collaboratori, il Gruppo serve oltre 3,6 milioni di clienti e di pazienti. Ossigeno, azoto e idrogeno sono piccole molecole essenziali per la vita, la materia e l'energia. Esse incarnano il contesto scientifico di Air Liquide e sono al cuore dell'attività del Gruppo, fin dalla sua creazione nel 1902.

L'ambizione di Air Liquide è di essere il leader nel suo settore, di conseguire performance di lungo termine e di contribuire a un mondo più sostenibile. La sua strategia di trasformazione centrata sul cliente mira ad una crescita redditizia nel lungo periodo. Essa poggia sull'eccellenza operativa e la qualità degli investimenti, sull'innovazione aperta e l'organizzazione in network messa in campo dal Gruppo su scala mondiale. Grazie all'impegno e all'inventiva dei suoi collaboratori per rispondere alle sfide del cambiamento energetico e ambientale, della sanità e della digitalizzazione, Air Liquide crea ancora più valore per l'insieme dei suoi stakeholders.

Il fatturato di Air Liquide ha raggiunto i 21 miliardi di euro nel 2018. Le sue soluzioni per proteggere la vita e l'ambiente rappresentano oltre il 40% delle vendite. Air Liquide è quotata alla Borsa Euronext di Parigi (compartimento A) ed è membro del CAC 40, di EURO STOXX 50 e FTSE4Good.