



**12 novembre 2020 | Webinar**

### Presentazione

La shelf life (letteralmente “vita di scaffale”) di un alimento indica la durata commerciale di un prodotto, ossia il periodo di tempo entro il quale esso mantiene accettabili le proprie caratteristiche.

Questo corso si propone di analizzare gli aspetti da considerare al fine di stabilire correttamente la shelf life di un alimento. Saranno presentate le principali caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche del prodotto, oltre alle reazioni chimico-fisiche ed enzimatiche che possono influenzarne sapore, consistenza e stabilità.

Saranno evidenziati infine gli eventuali abusi termici che possono intervenire nelle fasi di trasporto, distribuzione, vendita e conservazione e le modalità d’uso da parte del consumatore finale.

### Programma

9.00-9.30	<b>Cosa si intende per shelf life</b> <i>Michela Favretti, IZSVE</i>
9.30-10.30	<b>Inquadramento generale e aspetti normativi</b> <i>Damiano Comin, Az. ULSS 1 Dolomiti</i>
10.30-10.45	<i>Pausa</i>
10.45-11.45	<b>Esempi pratici di studi di shelf life dal punto di vista microbiologico</b> <i>Alessandra Pezzuto, IZSVE</i>
11.45-12.45	<b>La shelf life dal punto di vista chimico</b> <i>Albino Gallina, IZSVE</i>
12.45-13.15	<b>Discussione</b>
online	<i>Valutazione dell’apprendimento: questionario a risposta multipla</i> <i>Questionario di gradimento</i>