



Iniziativa a cura del Corso di Studi in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti
Università degli Studi di Padova

ACQUA IMPIEGATA NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: COME GARANTIRNE LA QUALITÀ

martedì 3 maggio 2016 ore 14.00-18.00
Vicenza, Complesso Universitario Viale Margherita 87

dr. PAOLO DA MEDA
dr. LUCA PACCAGNELLA

L'acqua è essenziale per l'industria alimentare che la impiega come ingrediente, nella produzione primaria (agricoltura, zootecnia), nelle operazioni di detergenza e sanificazione, come fluido di scambio termico e nella quale contribuisce significativamente a determinare la redditività dei processi produttivi e la qualità dei prodotti finiti (inclusi gli aspetti legati alla sicurezza dei consumatori).

Nonostante l'importanza di questa materia prima spesso l'industria alimentare non presta la corretta attenzione ai parametri chimici, fisici e microbiologici che ne determinano la qualità: durante il corso questi parametri verranno individuati e discussi nei diversi settori di impiego dell'acqua; si esamineranno inoltre le tecnologie e le avvertenze da impiegarsi per migliorarne e/o mantenerne elevata la qualità, prestando particolare attenzione agli aspetti inerenti la sicurezza alimentare.

I sessione

INCROSTAZIONI, CORROSIONE. BIOFILM

ACQUA PER USO IRRIGUO:

- Parametri che ne definiscono la qualità
- Acqua per uso irriguo e rischio contaminazioni degli alimenti

QUALITÀ DELL'ACQUA IN ZOOTECCIA

**ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO: RIFERIMENTI
NORMATIVI:**

- Principali leggi, norme e linee guida
- La responsabilità della qualità dell'acqua impiegata nell'industria alimentare
- Struttura del DL n°31/01

- Coffee break -

II sessione

**CENNI SUL CONTROLLO DI PARAMETRI CHIMICI SPECIFICI
MEDIANTE TRATTAMENTO CHIMICO O CHIMICO/FISICO**

**TRATTAMENTI DI DISINFEZIONE: GENERALITÀ, SOTTOPRODOTTI,
PARAMETRI OPERATIVI, APPLICAZIONI NELLA POST DISINFEZIONE:**

- Clorazione
- Biossido di cloro
- Ozono
- Radiazioni UV
- Clorammine

DISINFEZIONI DI EMERGENZA

**TRATTAMENTI PER IL MIGLIORAMENTO "TECNOLOGICO"
DELL'ACQUA:**

- Trattamenti chimico fisici: addolcimento ed osmosi inversa
- Trattamenti chimici antincrostanti ed anticorrosivi
- Requisiti minimi delle apparecchiature e dei prodotti impiegati nel trattamento delle acque destinate al consumo umano

PIANI DI AUTOCONTROLLO

**ASPETTI DI SICUREZZA ALIMENTARE ASSOCIATI ALLE ACQUE AD
USO TECNOLOGICO:**

- Iso ts 22002
- Acque glicolate
- Il controllo del rischio legionellosi

ACCESSO LIBERO E GRATUITO

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA per gli **UDITORI ESTERNI** a info@univi.it/ tel. **0444 998898**

per i **SOLI STUDENTI SIA** a cdl.sia@unipd.it/ tel. **0444 393913**

Ai partecipanti sarà rilasciato l'**attestato di frequenza**.