



SUPPLEMENTO N.1 A SALUMI & CONSUMI
ANNO 11 - NUMERO 10 - OTTOBRE 2018
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

FIERE

All4Pack si fa in quattro



Presentata a Milano l'edizione 2018 del salone francese, a Parigi dal 26 al 29 novembre. Attesi più di 80mila visitatori e oltre 1350 espositori. Compresi molti 'big' italiani nelle industrie di riferimento: packaging, processing, printing e logistica.

Da pagina XI a pagina XIII

SCHEDE ATTREZZATURE

Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende.

Alle pagine XVIII e XIX

L'INTERVISTA

A pagina V

Un nuovo inizio per il packaging mondiale

Nasce un nuovo comitato che ha il compito di fissare standard internazionali su macchine e impianti per il confezionamento. Intervista al neopresidente del tavolo tecnico, Andrea Malagoli.



EXPORT



L'India ha fame di made in Italy

Nel paese, il valore del comparto packaging tocca quota 21 miliardi di euro. Crescono le opportunità di business per i produttori italiani. Dati e scenari al centro di un convegno promosso dall'Ice Agenzia.

Da pagina VIII a pagina X

DATI&MERCATI



La meccanica italiana cresce all'estero

Exploit del comparto nel 2017. E il trend resta positivo anche per l'anno in corso. Incrementi a doppia cifra nell'export verso Usa, Russia, Cina e Arabia. I dati dell'Ufficio studi Anima.

A pagina VI

FOCUS ON

Alle pagine XVI e XVII



Contaminazioni alimentari: un problema 'globalizzato'

Cresce, su scala mondiale, il numero dei richiami effettuati da aziende e retailer. Ma migliorano anche le tecnologie che permettono di individuare il problema e intervenire, prontamente, sulla filiera.

INDUSTRIA

Alle pagine XIV e XV



È iniziata l'era dei robot

Un business in crescita del 31% a livello mondiale, per un valore di 50 miliardi di dollari. L'Italia, a +19% nel 2017, fa meglio di Germania, Giappone e Usa. In aumento anche l'incidenza dell'industria alimentare. I dati della Federazione internazionale di robotica.

Il lavoro da finire e le prospettive del 2019

Il rinnovamento delle strategie, una più marcata propensione all'internazionalizzazione e il consolidamento dei risultati: con il settore della meccanica destinato a recitare un ruolo da protagonista a tutto campo, sia sul nostro mercato interno, sia all'estero. Sono i tre fattori chiave che stanno consentendo all'Italia di riconquistare in maniera più efficace il proscenio industriale globale. Nonostante tutto, nonostante le insidie che si profilano sempre all'orizzonte, con gli scossoni economico-finanziari sempre in agguato. Al momento, la fotografia d'insieme appare confortante.

Le analisi stilate recentemente dalla Direzione Studi Ricerche dell'istituto Prometeia e Banca Intesa Sanpaolo disegnano una prospettiva rosea per l'industria e il manifatturiero made in Italy, mettendo in evidenza un trend positivo: l'attività produttiva crescerà del 2,4% quest'anno e del 2,1% nel 2019, consentendo al fatturato di riportarsi sui livelli precedenti alla dura crisi del 2007. E ancora: non si ferma il processo di miglioramento del saldo commerciale, che è previsto superare la soglia dei 115 miliardi di euro guardando all'orizzonte del 2022. E anche in questo caso, il principale contributo scaturirà dalla meccanica, che da sola garantirà 11 dei 25 miliardi di euro di incremento del surplus, così come una significativa performance arriverà anche dall'alimentare e bevande.

Più in generale, le imprese sopravvissute alle crisi degli anni passati sono riuscite a conquistare sul campo miglioramenti importanti sul fronte della marginalità delle vendite, della produttività, della solidità patrimoniale e finanziaria, mettendo in piedi strutture aziendali più efficienti. Che continuano a dimostrare di saper competere e affrontare con coraggio e competenza i mercati internazionali: sia attraverso la realizzazione e la distribuzione dei prodotti, sia in ordine a macchinari, attrezzature e beni strumentali.

Lo abbiamo toccato con mano alla recente Iba dello scorso settembre, a Monaco di Baviera, e altrettanto sarà in occasione di Gulfood Manufacturing, a Dubai nel prossimo inizio di novembre. Un finale di 2018 intenso, ancor più se lo si guarda in prospettiva 2019. L'anno che verrà è ormai dietro l'angolo e sarà scandito da due grandi eventi – Iffa a Francoforte e CibusTec a Parma - su cui diventerà possibile costruire il business almeno del prossimo triennio. Ora c'è da finire il lavoro, rafforzando il presente, che costituisce la base su cui costruire il futuro. L'Italia c'è e non vuole fermarsi.

Riccardo Colletti



INSPIRING INNOVATION IN FOOD TECHNOLOGIES



CIBUSTEC

The International Food Processing & Packaging Exhibition from the heart of the Italian Food Valley

PARMA | ITALY
22|25 OCT.2019

WWW.CIBUSTEC.COM



Stalam: come la tecnologia a radiofrequenza sta rivoluzionando il processo di scongelamento



Sono diversi gli inconvenienti tipici dei metodi di scongelamento tradizionali che possono essere evitati con l'utilizzo della tecnologia a radiofrequenza, come quella sviluppata dalla vicentina Stalam. Innanzitutto, i campi elettromagnetici a radiofrequenze consentono di trasferire l'energia direttamente al cuore del prodotto, sviluppando calore in modo endogeno. "Con questa tecnologia lo scongelamento è ottenuto in minuti piuttosto che ore o giorni, anche per prodotti in blocchi di notevoli dimensioni e, se necessario, all'interno delle confezioni utilizzate per lo stoccaggio, come scatole di cartone o sacchetti di polietilene", spiega l'azienda. "La velocità e uniformità del processo minimizzano i fenomeni di degradazione del prodotto: perdita di liquidi, deterioramento delle proprietà chimiche, fisiche e organolettiche, proliferazione microbica. E di conseguenza le caratteristiche qualitative sono preservate al meglio".

Impresa 4.0 più vicina alle Pmi

Previsti maggiori benefici alle Piccole e medie imprese nello schema del nuovo piano Impresa 4.0 proposto dal Mise, ora in attesa di essere confermato nella prossima Legge di Bilancio. Secondo il ministro dello Sviluppo Economico, Luigi Di Maio, "le grandi [imprese] hanno finora cannibalizzato i finanziamenti". Rispetto al passato il piano si baserà su un sistema più articolato, con quattro diverse aliquote di maggiorazione per l'iperammortamento (oggi è unica), alle quali corrispondono altrettanti tetti di investimento annuo. Le bozze del nuovo pia-

no indicano un iperammortamento con maggiorazione del 180% (oggi 150%) fino a 500mila euro investiti, del 150% fra i 500mila euro e i 2 milioni, del 100% oltre i 2 milioni e fino a 10, del 50% dai 10 ai 50 milioni. Il superammortamento per i beni strumentali tradizionali resterebbe in vigore al 130%, ma nel caso di cumulo con l'iperammortamento dovrebbe scattare un tetto di 30 milioni di investimento annui. Nel frattempo si sta lavorando a una riduzione dell'Ires dal 24 al 15% per chi investe in macchinari e nuove assunzioni.

"I nostri mix permettono di avere un recupero della resa, non intaccando in alcun modo le qualità organolettiche e mantenendo tutte le caratteristiche del prodotto. Speciali miscele consentono di ottenere la consistenza desiderata senza variare le tecniche di produzione. La ricerca di particolari note aromatiche è resa possibile dal continuo studio di nuovi prodotti e dal complesso abbinamento di note differenti"

I.T. ALL.
 Ingredienti e Tecnologie Alimentari
 I.T. All. srl
 Via F. Casorati 12/1 - 42124 Reggio Emilia
 Tel. 0522/512775 - info@italisrl.com - www.italisrl.com

Multivac inaugura la costruzione di un nuovo stabilimento per la divisione slicing

Inaugurata venerdì 28 settembre, alla presenza del management di Multivac, specialista mondiale del confezionamento, la costruzione di un nuovo polo d'eccellenza nella località tedesca di Wolfertschwenden, in Baviera, già sede del quartier generale del Gruppo. "Il nuovo complesso è progettato per ospitare la Slicer Business Unit, divisione dedicata alle soluzioni per l'affettatura, che sta registrando un importante trend di crescita", spiega Hans-Joachim Boekstegers (foto), ceo di Multivac. "Negli ultimi anni abbiamo ampliato con successo la nostra gamma di prodotti, che ora include anche attrezzature per il processing a monte e a valle del confezionamento". L'investimento per la realizzazione della nuova struttura, che avrà una superficie di 17mila metri quadrati, è stimato in circa 35 milioni di euro. Il completamento è previsto per il 2020.



Stef Italia presenta la nuova filiale di trasporto bolognese



Da sinistra: Stanislas Lemor, Marcella Putzu, Daniela Lo Conte e Marco Candiani

Stef, leader europeo della logistica del freddo, presenta la nuova piattaforma per il trasporto dei prodotti agroalimentari freschi a Cadrano di Granarolo, in provincia di Bologna. Un'area strategica per l'economia nazionale, caratterizzata da un'alta densità di popolazione e di industrie alimentari. L'inaugurazione della filiale, che occupa una superficie di 5mila metri quadrati, si è tenuta lo scorso 9 ottobre in presenza di Daniela Lo Conte, sindaco del comune di Granarolo dell'Emilia, Jean-Pierre Sancier, direttore generale del gruppo Stef, Marco Candiani, direttore generale di Stef Italia e Stanislas Lemor, presidente di Stef Italia, che ha dichiarato: "L'Italia è un Paese chiave nello sviluppo delle nostre attività di trasporto e logistica dei prodotti alimentari in Europa. È il secondo Paese del Gruppo in termini di fatturato e qui realizziamo una parte importante dei nostri investimenti. Nel 2018 Stef ha aperto questa nuova filiale a Bologna e ha realizzato un'operazione di crescita esterna acquistando le attività dedicate al mondo della temperatura controllata del Gruppo Marconi". Presente in Italia dal 2008, Stef Italia propone un'intera gamma di servizi per la supply chain del freddo per tutte le temperature, grazie a 34 filiali e 850 collaboratori.

La Granda investe sulle confezioni bio-based 'I'm Green'

La Granda, associazione di allevatori piemontesi e presidio Slow Food, ha scelto per alcuni dei suoi prodotti un imballaggio pouch in carta con all'interno un film barriera in polietilene di origine vegetale. Fornito da Braskem con il marchio I'm Green, il materiale è ottenuto da bioetanolo ricavato dalla canna da zucchero. La natura bio-based dell'imballo, distribuito da settembre nei punti vendita Eataly e presso la sede centrale de La Granda a Genola (Cn), offre una maggiore sostenibilità ambientale in termini di emissioni di CO2. Il film è prodotto a Novara da B-Pack, in seguito laminato e stampato a Led senza uso di solventi dal converter cremonese Acm Plastic. Il polietilene I'm green di Brakem è distribuito in Italia dalla tedesca FKUR.

Londra: Co-op sceglie i sacchetti bio di Novamont

Il retailer britannico Co-op ha annunciato di avere scelto l'italiana Novamont come fornitore unico di sacchetti biodegradabili in bioplastica. L'ordine iniziale è di tre milioni di sacchetti, pari a 340 tonnellate, che verranno distribuiti nei 1.400 supermercati Co-op nel Paese. Volumi che passeranno, nel giro di tre anni, a 180 milioni di buste, pari a mille tonnellate (l'1% della produzione annuale di bioplastica Novamont). Co-op è la prima catena di supermercati inglese a sostituire i tradizionali sacchetti di plastica monouso con i sacchetti biodegradabili a doppio uso, perché utilizzabili per la spesa e in seguito per i rifiuti organici compostabili.

Un nuovo inizio per il packaging mondiale

Nasce un nuovo comitato che ha il compito di fissare standard internazionali su macchine e impianti per il confezionamento. Intervista al neopresidente del tavolo tecnico, Andrea Malagoli.



Una vera benedizione e un grande traguardo per i produttori italiani di macchine per il packaging, che potranno contare su norme uniche a valenza mondiale e non più solo europea. Lo scorso aprile l'Iso, l'Organizzazione internazionale per la standardizzazione, ha infatti approvato la creazione dell'Iso/Tc 313 Packaging Machinery, un nuovo gruppo di lavoro a valenza internazionale che ha il compito di elaborare norme in materia di standardizzazione delle macchine e degli impianti per il packaging, con riferimento agli aspetti legati principalmente a sicurezza, design ed efficienza.

All'Italia, artefice e promotrice del nuovo comitato, è stata assegnata la direzione della segreteria internazionale dei lavori normativi a cui parteciperanno anche tutti i grandi Paesi produttori o utilizzatori di tecnologie per il packaging.

A ricoprire la carica di presidente dell'Iso/Tc 313 Packaging Machinery è Andrea Malagoli, classe 1965, consigliere delegato di Ima e vice presidente di Ucima, l'associazione italiana di categoria. Che ci ha raccontato obiettivi e vantaggi derivanti dall'istituzione del nuovo tavolo di lavoro in occasione della prima riunione internazionale, lo scorso 10 ottobre a Milano.

Com'è nata l'idea italiana di creare un gruppo di lavoro internazionale per discutere gli standard tecnici nel settore packaging?

Il progetto Iso/Tc 313 Packaging Machinery nasce per far fronte alla necessità di creare un gruppo di lavoro a valenza internazionale. Finora abbiamo operato all'interno del Cen Tc 146, il gruppo di normazione eu-

ropeo, ma poiché il peso del settore sui mercati globali è sempre più rilevante - il comparto italiano esporta l'80% del suo fatturato - la richiesta di portare i lavori anche su un tavolo internazionale era pressoché inevitabile. Grazie al nuovo gruppo di lavoro, la disponibilità di norme uniche in materia di standardizzazione delle macchine e degli impianti per il packaging avrà ora valenza mondiale, superando il conflitto settoriale tra norme europee e norme americane o di altri Paesi. Va detto che, a livello europeo, molti obiettivi in termini di sicurezza sono già stati raggiunti. Tra l'altro, stanno per essere ultimati i lavori di revisione per le norme EN 415-2 riempitrici per liquidi; EN 415-3 formatrici, riempitrici e sigillatrici ed EN 415-4 pallettizzatori.

Quanti e quali Paesi aderiscono? Ad oggi hanno aderito una decina di Paesi perlopiù europei, anche se va evidenziata l'importante presenza degli Usa, mercato fondamentale per il nostro settore che, dal punto di vista tecnico, ha regole molto diverse da quelle europee. Contiamo che a seguito della prima riunione diventino membri effettivi anche altri Paesi che al momento hanno segnalato il loro interesse in qualità di semplici osservatori, come ad esempio l'Australia, il Giappone e l'India.

Quali sono stati i temi al centro

dell'incontro di Milano?

Il primo incontro ha rappresentato l'occasione per stabilire e condividere le strategie future, individuare le tematiche a cui assegnare priorità all'interno dei lavori normativi per andare a creare working-group mirati. Per quanto ci riguarda, riteniamo che la precedenza dovrebbe essere riservata alla valutazione degli standard più generali e trasversali alle macchine per l'imballaggio.

Le decisioni prese dal gruppo di lavoro avranno natura vincolante per tutti gli attori della filiera?

Il mondo della normazione e degli standard tecnici è per sua stessa natura "non vincolante". Resta il fatto che i contenuti tecnici approvati diventeranno inevitabilmente lo stato dell'arte del settore, quindi un punto di riferimento fondamentale per definire le caratteristiche tecniche delle forniture in materia di macchine per il packaging. Se poi pensiamo che molte aziende utilizzatrici sono multinazionali che applicano integralmente gli standard internazionali di settore, ben si comprende il livello di interesse per la nuova normativa.

Quale sarà il suo ruolo fattivo in veste di presidente del nuovo comitato?

Entro in un scenario per me completamente nuovo, ma per l'importanza che riveste per il comparto, direi anche molto stimolante. In qualità di presidente del nuovo comitato il mio obiettivo primario sarà creare un clima collaborativo, di trasparenza e fiducia tra i membri, necessario a far sì che i lavori si sviluppino in modo coerente, con tempistiche ragionevoli per le aspettative del sistema industriale e, ci tengo a dirlo, possibilmente senza eccessive contrapposizioni. In sostanza mi impegnerò ad essere il presidente di tutti, garantendo quel ruolo di neutralità che, a mio avviso, deve caratterizzare questo tipo di incarico. Approfitto per ringraziare il Board di Iso per aver accettato all'unanimità la mia candidatura, così come il Consiglio direttivo di Ucima per aver riposto la massima fiducia nel sottoscritto.

Quali sono, a suo avviso, le criticità maggiori per le aziende produttrici di tecnologie per il packaging che esportano sui mercati esteri?

Gli ostacoli più difficili da superare sono legati alla quantità eccessiva di regole tecniche disuniformi, alla presenza di molte certificazioni nazionali e, non ultimo, agli standard aziendali della clientela, spesso differenti gli uni dagli altri. Questo non ci consente di progettare in modo omogeneo, giacché le nostre macchine sono fortemente personalizzate. Doverlo fare anche adeguandoci alla molteplicità di norme tecniche è uno sforzo veramente eccessivo. A tutte queste problematiche cercheremo di dare una soluzione con norme internazionali univoche. Ciò ci consentirà di alzare gli standard qualitativi, cosa che andrà certamente a favorire sia le aziende clienti, sia i costruttori di macchine per il packaging.

Federica Bartesaghi

La meccanica italiana cresce all'estero

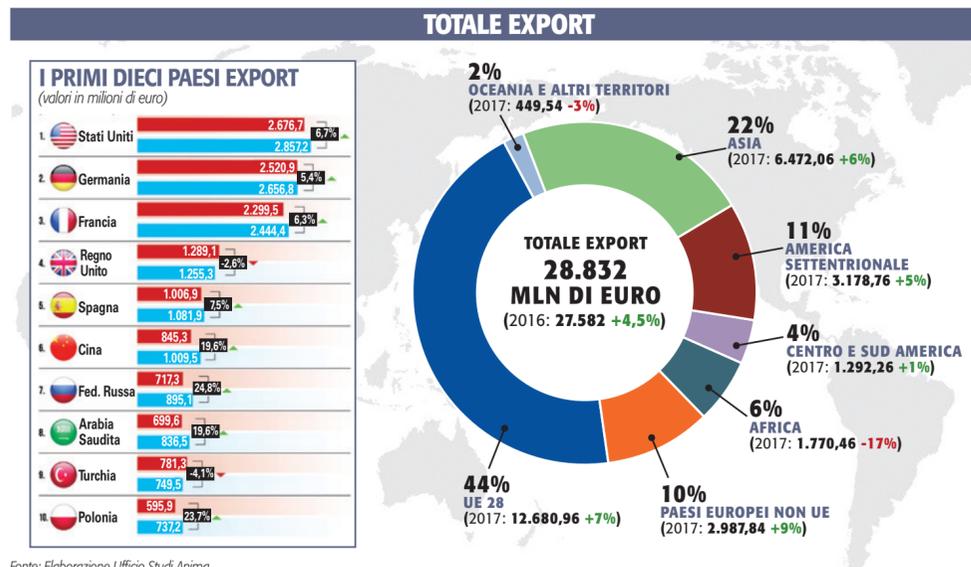
Exploit del comparto nel 2017. E il trend resta positivo anche per l'anno in corso. Incrementi a doppia cifra nell'export verso Usa, Russia, Cina e Arabia. I dati dell'Ufficio studi Anima.

Nel 2017, l'industria meccanica italiana ha prodotto tecnologie, macchinari e impianti per un valore di 47,4 miliardi di euro, in crescita del 4,7% rispetto al 2016. Le aziende del comparto vendono all'estero il 60,8% di quello che producono (+4,5% sul 2016) e, in base alle previsioni per l'anno in corso elaborate dall'Ufficio studi Anima, la produzione aumenterà del +2,7% e l'export di un altro +2,9%.

Complice il Piano Impresa 4.0, nel 2017 gli investimenti sono aumentati del 10,8%, un trend molto positivo che dovrebbe trovare conferma anche nel 2018, con una crescita stimata nell'8,2%. Usa, Russia, Cina e Arabia Saudita mostrano i tassi di crescita più significativi, ma sono molte le aree del mondo con grande potenziale di crescita per la meccanica tricolore, a cominciare dai Paesi dell'Asean (Singapore, Vietnam, Malesia, Indonesia, Filippine, Cambogia, Brunei, Myanmar, Thailandia, Laos), come sottolinea Alberto Caprari, presidente Anima Confindustria, la Federazione delle associazioni nazionali dell'industria meccanica varia e affine: "È poi doveroso menzionare l'intero continente africano che, per l'Italia, può certamente offrire enormi opportunità. Tutte le tecnologie ad esempio legate ad acqua, agricoltura, allevamenti, trasformazione alimentare e conservazione, ma anche per le infrastrutture ad efficienza energetica, sono altamente richieste".

Non bisogna tuttavia dimenticare che il 50% dell'export della meccanica italiana si dirige ancora verso le maggiori economie europee. "Nel focalizzare e aggiornare le nostre azioni di sviluppo commerciale", prosegue Caprari, "dovremo verificare meglio anche le possibilità che grandi paesi dell'Unione, come Germania, Francia, Spagna e Inghilterra - Brexit permettendo - offrono alle nostre eccellenze manifatturiere".

Federica Bartesaghi



DOVE CORRE L'EXPORT TRICOLOR

Regno Unito

Rallentano per la prima volta gli scambi commerciali con il Regno Unito, in calo del 2,6% nel 2017. Segno che la Brexit, con la conseguente necessità di rinegoziare tutti i trattati, inizia a destabilizzare il mercato. Rimangono da discutere la reciprocità degli standard produttivi, le norme tecniche specifiche, la tracciabilità e gli investimenti. Il Paese resta comunque per ora la quarta meta dell'export italiano nel settore.

Cina

L'export verso la Cina guadagna nuove quote: se nel 2012 valeva 680 milioni di euro, il 2017 si è chiuso a un miliardo di euro (+19,6%). Una crescita che riflette la capacità economica del Paese: laddove è possibile sviluppa un'industria propria, che erode quote di mercato alle nostre eccellenze, ma continua a ricercare tecnologia di alto profilo. È la sesta destinazione per la meccanica italiana.

Arabia Saudita

Calano nel 2016 ma registrano una decisa ripresa nel 2017 (+19,6%) le esportazioni italiane nel Paese, ottava meta delle nostre esportazioni. Il petrolio sale e, di conseguenza, l'economia saudita è la prima a beneficiarne. Diverse le complessità che caratterizzano questo mercato, a cominciare dal fatto che la presenza di aziende straniere è solo possibile laddove esiste un partner locale; mentre le procedure giudiziarie si confermano lente e molto costose.

Polonia

L'export verso la Polonia fa un balzo in avanti nel 2017 (+23,7%), a quota 737 milioni di euro. Il Paese occupa

la decima posizione per l'export della meccanica italiana Anima. La Polonia, beneficiaria di tanti fondi europei, è stata in grado di sfruttare al meglio questi aiuti per consolidare e sostenere il proprio sviluppo industriale.

Europa

Germania, Francia e Spagna hanno richiesto sempre più tecnologia italiana nel corso del 2017. In particolare tedeschi (+5,4%) e francesi (+6,3%) mantengono il secondo e il terzo posto nella classifica dei dieci Paesi export per la meccanica italiana. La Spagna, in quinta posizione, chiude a +7,5%. La Turchia, al nono posto, cala del -4,1%.

Russia

La richiesta di tecnologie italiane in Russia è cresciuta in modo costante dal 2011 fino al 2014, anno in cui l'export italiano tocca il valore di 1,1 miliardi di euro. Nel 2015 la cifra scende a 858 milioni di euro e nel 2016 a 717 milioni. Nel 2017 risale a 895 milioni di euro (+24,8%). È il settimo mercato di destinazione per la meccanica Anima. Il Piano di sostituzione all'import realizzato dalla Federazione Russa sta finanziando la reindustrializzazione del Paese. La creazione di "zone economiche speciali" rende possibile il presidio diretto del mercato da parte delle aziende straniere.

Stati Uniti

Continua a crescere l'export verso gli Usa (+6,7%), primo mercato di destinazione della meccanica italiana, in crescita costante dal 2011. Resta da valutare l'impatto che avranno le politiche protezionistiche annunciate dall'amministrazione statunitense, così come le contromisure dei Paesi coinvolti.



Espositori refrigerati MED FOOD



GHIACCIO



CERVINO

Promessa mantenuta: MED FOOD presenta Ghiaccio e Cervino, gli espositori refrigerati in grado di cambiarsi d'abito.

MED FOOD aveva promesso una nuova linea di espositori verticali dalla grande versatilità, strumenti di lavoro e veicoli promozionali in grado di rinnovarsi ad ogni nuova esigenza e ad ogni uscita di un nuovo prodotto. Come poteva realizzarsi tutto in un'unica soluzione?

Med Food propone due nuovi modelli in grado di cambiare livrea con la facilità con cui ci si cambia d'abito: "Ghiaccio" e "Cervino", i nuovi espositori refrigerati che permettono di realizzare campagne marketing, personalizzazioni e advertising dedicato anche nel breve tempo e al minor costo. Il segreto sta nella possibilità di rivestire l'unità refrigerante di base con una struttura in materiale a perdere, leggerissimo e completamente riciclabile. Soluzioni pensate come supporto alla vendita, strumenti di comunicazione aziendale e - al tempo stesso - veri e propri oggetti di Design: non semplicemente frigoriferi ma Espositori Refrigerati Med Food.

"Dire Med Food significa noleggio e vendita per un servizio dedicato al cliente. Produciamo espositori refrigerati, ci dedichiamo alla loro progettazione, realizzazione e distribuzione su tutto il territorio nazionale.

Ci occupiamo della gestione del loro intero ciclo di vita." Così Marilena Maioli ci presenta l'azienda che ha fondato nel 1995 e che oggi gestisce, coordinando un team di oltre 15 persone.

"E non solo. Stiamo facendo uno sforzo particolarmente significativo - continua la Maioli - per offrire l'alternativa alla vendita nella quale crediamo da sempre: il noleggio, una modalità alternativa di approccio al nostro prodotto che finalmente viene recepita dal mercato per tutti i vantaggi che offre. La nostra proposta di noleggio si è affinata negli anni e oggi, momento in cui il mercato è finalmente pronto, proponiamo un pacchetto in grado di contemplare le richieste più varie."

"Conoscere il mercato e le esigenze del cliente significa riuscire a proporre soluzioni sempre mirate" continua la Maioli "come il nostro Special Med Food Service, Special Events e Marketing finalizzato." Molte ancora le proposte di casa Med Food fra cui una soluzione green pensata per il minor assorbimento di energia possibile e per il 2019 sono in previsione importanti novità che andranno ad anticipare un anno in cui l'applicazione di nuove tecnologie arricchirà l'offerta e le soluzioni Med Food.



Scarica l'apposita App, inquadra il codice sottostante e potrai collegarti direttamente al sito Med Food



L'India ha fame di (packaging) made in Italy

Nel paese, il valore del comparto tocca quota 21 miliardi di euro. Crescono le opportunità di business per i produttori italiani. Dati e scenari al centro di un convegno promosso dall'Ice Agenzia.

L'India sta vivendo una fase di profonda trasformazione. Su scala mondiale, è il secondo maggior produttore di alimenti dopo la Cina. Ciononostante, il basso livello di sviluppo della sua industria fa sì che solo una percentuale irrisoria di quanto prodotto venga di fatto processata (il 10% circa). A questo si sommano gli enormi sprechi che si realizzano lungo l'intera filiera, anche a causa di una logistica inefficiente.

Negli ultimi anni, per invertire questo trend e liberare il potenziale inespresso del comparto agroalimentare indiano, il governo di Nuova Delhi ha messo a disposizione fondi e strumenti volti ad accelerare il cambiamento per promuovere il piano 'Make in India'. Compresa la creazione di un Ministero ad hoc, il cui obiettivo è trasformare il Paese da grande produttore poco organizzato a hub mondiale per la produzione, trasformazione e anche la commercializzazione alimentare. Ma la strada verso questo ambizioso obiettivo è lunga e articolata e passa anche da tecnologie, macchine e know-how d'importazione.

Proprio per questa ragione, una folta delegazione di imprenditori indiani si è recata a Milano, lo scorso maggio, per partecipare all'edizione 2018 di Ipack-Ima, salone internazionale del packaging (Rho Fiera, 29 maggio - 1° giugno). Per l'occasione l'Ice Agenzia, in collaborazione con il ministero del Food Processing indiano, ha organizzato un convegno intitolato 'Business opportunities in India' e rivolto ai produttori italiani di attrezzature per il confezionamento alimentare.

"L'India sta diventando una destinazione preferenziale per i grandi player dell'industria agroalimentare mondiale. Le opportunità di business nel Paese sono enormi e nei prossimi anni gli investimenti governativi cresceranno ancora", commenta Parag Gupta, segretario congiunto presso il ministero delle Industrie Alimentari indiano. "L'Italia è un paese leader nella produzione di tecnologie e macchine per l'agroalimentare, quindi vi esorto a farvi avanti. La torta è grade, ma bisogna sbrigarci a prendere la propria fetta".

Federica Bartesaghi

I Mega Food Parks

Il progetto dei 'Mega Food Parks' è stato lanciato nel 2008 dal governo di Nuova Delhi. Prevede il sostegno finanziario fino a un tetto massimo di 6,25 milioni di euro per la costruzione di infrastrutture dedicate alla trasformazione alimentare. Obiettivo ultimo del piano è ridurre lo spreco di alimenti deperibili, aumentare i volumi di prodotti sottoposti a trasformazione (dal 6 al 20%) e migliorare il posizionamento dell'India nell'industria di processo, dall'1,5 al 3%. In India, sono attualmente presenti 44 Food Parks, 10 dei quali sono già operativi mentre i restanti lo saranno entro la fine del 2019.

PICCOLA GUIDA AI DAZI DOGANALI

Categoria	Codice HS	Descrizione	Dazio doganale di base	Tassa beni e servizi	Sws (Social welfare surcharge)	Totale
Attrezzature per il packaging	84223000	Macchine per riempire, chiudere, sigillare o etichettare bottiglie, lattine, scatole, sacchetti o altri contenitori; macchine per capsulare bottiglie, barattoli, tubetti e contenitori simili; macchine per aerare bevande	5%	18%	0,5%	24,5%
	84224000	Altre macchine per il confezionamento e l'imballaggio (incluse confezionatrici termoretraibili)	5%	18%	0,5%	24,5%
Materiali per il packaging	3901	Polimeri o etilene in forme primarie	7,5%	18%	0,75%	27,7%
	3902	Polimeri o etilene in forme primarie	7,5%	18%	0,75%	27,7%
	3903	Polimeri o etilene in forme primarie	7,5%	18%	0,75%	27,7%
	3904	Polimeri di cloruro di vinile o di altre olefine alogenate in forme primarie	7,5%	18%	0,75%	27,7%
	3917	Tubi e accessori	10%	18%	1%	31,0%
	3919	Lastre, fogli, strisce, nastri, pellicole ed altre forme piatte, autoadesivi, di materie plastiche, anche in rotoli	10%	18%	1%	31,0%
	3920	Altre lastre, fogli, strisce e lamelle, di materie plastiche, non alveolari e non rinforzati, laminati, supportato o combinati con altri materiali	10%	18%	1%	31,0%
	3921	Altre lastre, fogli, pellicole, strisce e lamelle di materie plastiche	10%	18%	1%	31,0%
	3923	Articoli per il trasporto o l'imballaggio, di materie plastiche; turaccioni, coperchi, capsule ed altri dispositivi di chiusura, di materie plastiche	10%	18%	1%	31,0%
	4808	Carta e cartone ondulati (anche con copertura incollata), increspatis, pieghettati, goffrati, impressi a secco o perforati, in rotoli o in fogli	10%	12%	1%	24,3%
	4811	Carta, cartone, ovatta di cellulosa e strati di fibre di cellulosa, patinati, spalmati, impregnati, ricoperti, colorati in superficie o stampati, in rotoli o in fogli	10%	12%	1%	24,3%
	4819	Scatole, astucci, borse e altri contenitori di carta, cartone, ovatta di cellulosa o strati di fibre di cellulosa, classificatori verticali, vaschette per la posta e articoli simili	10%	12%	1%	24,3%
	7310	Serbatoi, fusti, tamburi, bidoni, scatole e altri contenitori simili di ferro o acciaio di capacità non superiore a 300 litri, con rivestimento interno o calorifuga ma privi di dispositivi meccanici o termici	10%	18%	1%	31,0%

Fonte: Tecnova

HIGHLIGHTS

20,9 miliardi di euro
Il valore del mercato del packaging indiano

+11%

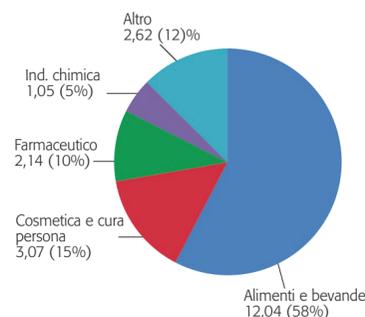
La crescita stimata tra il 2017 e il 2022

Italia 2° maggior fornitore di attrezzature e tecnologie dopo la Germania

IL MERCATO INDIANO

report a cura di Tecnova

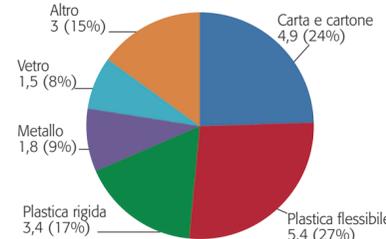
L'industria del packaging indiana



Secondo le stime, il mercato indiano del packaging ha raggiunto nel 2017 il valore di 20,9 miliardi di euro. 900 milioni di euro sono generati dalle macchine e attrezzature per packaging, i restanti 20 miliardi dai materiali per il confezionamento. In dettaglio, i materiali a base di plastica sono i più ricercati dalle industrie finali, anche grazie alla loro capacità di adattarsi a diversi formati, alla facilità di trasporto e a un basso tasso di danneggiamento. Alimentare e bevande, insieme a cosmetica e cura della persona, sono i settori di riferimento per l'industria del packaging, nonché i principali settori di beni di largo consumo confezionato nel paese.

20,9 miliardi di euro

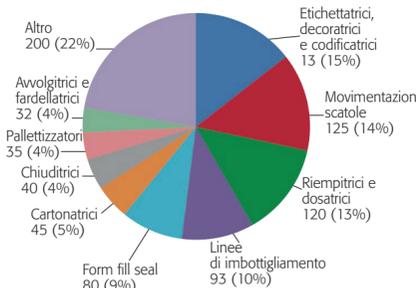
L'industria del packaging per tipologia di materiali



Materiali di confezionamento rigidi, come plastica, carta e cartone, ma anche vetro e metallo sono ampiamente utilizzati in India. Ciononostante, per ragioni di peso, queste soluzioni tendono ad accrescere i costi di spedizione e vengono sempre più spesso sostituite da materiali flessibili. La quota di mercato del packaging flessibile è infatti in rapida ascesa e lo sarà sempre di più nel prossimo futuro, grazie anche alle molteplici applicazioni a cui si presta.

20 miliardi di euro

L'industria del packaging per tipologia di macchine

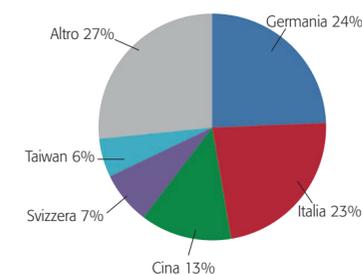
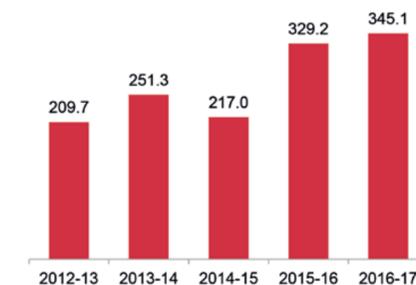


La macchina per il fine linea - incartatrici, fardellatrici e pallettizzatori - 'dominano' la classifica dei macchinari più richiesti dall'industria indiana. Le macchine riempitrici e dosatrici, così come le macchine form fill seal sono particolarmente richieste in campo alimentare e farmaceutico. Cresce, di pari passo con i consumi, anche la richiesta di imbottigliatrici per soft drink, succhi e acque minerali.

900 milioni di euro

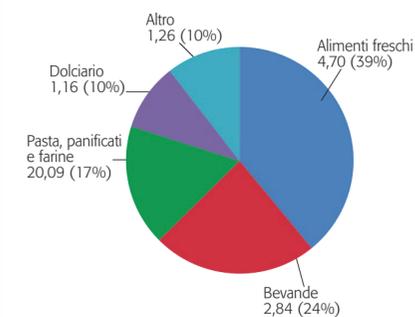
L'import indiano di attrezzature per il packaging

valori in milioni di euro



I primi cinque paesi fornitori di attrezzature per il packaging in India rappresentano il 73% dell'import complessivo. Germania (24%) e Italia (23%) occupano le prime posizioni del podio, soprattutto per quanto riguarda le attrezzature con un'elevata componente tecnologica. La Cina e Taiwan vengono invece 'preferite' nel caso di macchine mediamente performanti.

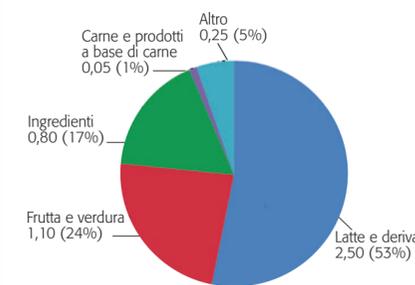
L'industria del packaging per il food & beverage



12,04 miliardi di euro

La domanda di soluzioni di confezionamento nel settore degli alimenti freschi è trainata dal lattiero caseario. A cominciare dai sacchetti in polietilene per il latte, che rispondono alle esigenze alimentari quotidiane della popolazione. Snack a base di frutta e verdura, così come marmellate, puree e altri prodotti spalmabili rappresentano la seconda maggiore industria di destinazione per i produttori di tecnologie. Ma anche ingredienti come sale, zucchero, spezie e olio rappresentano una significativa fetta di mercato.

L'industria del packaging per i freschi



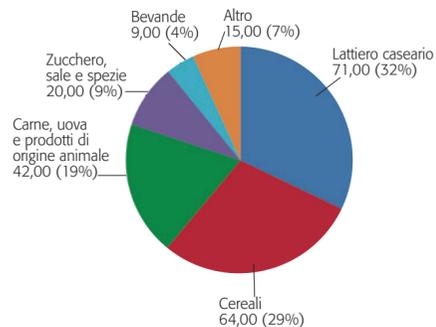
4,7 miliardi di euro

Il segmento dei freschi rappresenta, a valore, il primo comparto alimentare indiano. Al suo interno, il 'consumo' di packaging avviene prevalentemente in relazione ai prodotti caseari. Registra importanti tassi di crescita anche l'industria delle bevande non gasate - come succhi e nettari - e delle acque minerali in bottiglia, che rappresenta oggi un quarto del mercato.



L'INDUSTRIA INDIANA DEL FOOD & BEVERAGE

report a cura di Tecnova



221 milioni di euro



L'India...
 • È il maggior produttore di latte al mondo
 • È il secondo maggior produttore di riso e grano al mondo
 • Produce 75 delle 109 varietà di spezie elencate dall'iso ed è responsabile di metà del commercio mondiale di spezie

HIGHLIGHTS

375 miliardi di euro
 Il valore dell'industria agroalimentare indiana

220 miliardi di euro
 Il valore del settore retail in ambito food and beverage

42 miliardi di euro
 Il valore del comparto food service (crescita stimata del 10% l'anno nei prossimi 5 anni)

LATTIERO CASEARIO

L'India è il maggior produttore di latte al mondo, con circa 164 milioni di tonnellate prodotte tra il 2016 e il 2017. Rispetto ad altri segmenti dell'agroalimentare, quello lattiero caseario vanta un'elevata percentuale di prodotto trasformato, pari a circa il 35% della produzione totale. Il mercato è largamente dominato da grandi cooperative, come Gcmmf (Amul), KmF (Nandini), Tnmf (Aavin) e Rmf (Saras). Un importante contributo arriva anche dai privati, ne sono un esempio Parag, Schreiber Dynamix, Heritage, Hatsun e Tirumala.

FRUTTA E VERDURA

Tra il 2016 e il 2017 la produzione di frutta e verdura in India ha raggiunto, rispettivamente, 93 milioni di tonnellate e 175 milioni di tonnellate. La produzione di frutta è dominata da banana, mango, agrumi e papaia; quella di verdure da patate, cipolle, pomodori e brinjal. I consumatori indiani preferiscono, nella maggior parte dei casi, il consumo di frutta fresca. Ma sta crescendo la richiesta di referenze processate e confezionate, come nel caso degli snack (chips di patate), puree, creme, salse e marmellate.

CARNI

La produzione indiana di carne è cresciuta del 6% negli ultimi sei anni, per un totale di 7,37 milioni di tonnellate nel periodo 2016-2017. In dettaglio, il 45% della produzione riguarda le carni avicole, un altro 18% la carne di bufalo. Tra le categorie più importanti per il comparto packaging vale la pena segnalare il mercato delle carni surgelate, dei preparati (come nuggets, salsicce o hamburger) e dei ready-to-eat.

INGREDIENTI

L'India è il più grande mercato mondiale delle spezie. Oltre che essere il maggior produttore - 7 milioni di tonnellate nel 2016-2017 - ed esportatore. Peperoncino, aglio, zenzero e curcuma costituiscono il 75% della produzione totale. La produzione indiana di zucchero si è invece attestata a 20,3 milioni di tonnellate nel 2016-2017, 27 milioni di tonnellate per il sale e 7,05 milioni di tonnellate per l'olio a uso alimentare (a fronte, però, di un consumo annuo pari a oltre 21 milioni di tonnellate).

BEVANDE

Nel 2017 il valore dell'industria indiana delle bevande ha toccato i 35 miliardi di euro. 26 miliardi generati dal beverage alcolico (74% del mercato) e 9 miliardi dal beverage non alcolico (26%). Le restanti quote di mercato appartengono alle bevande gasate (3,4 miliardi), alle acque in bottiglia (1,7 miliardi), ai succhi e alle bevande di frutta (1,5 miliardi), a tè e caffè (2,4 miliardi). Nei prossimi cinque anni l'industria delle bevande alcoliche è stimata in crescita del 7% all'anno, quella delle bevande non alcoliche del 13% l'anno.

DOLCIARIO

Nel 2017, il valore dell'industria dolciaria indiana ha raggiunto i 2,5 miliardi di euro. 13 miliardi provengono dai prodotti a base di cioccolato (53% del mercato); 7,5 miliardi dai prodotti a base di zucchero (30%) e 4,5 miliardi dai prodotti a base di gomma (18%). L'industria dolciaria indiana è dominata da multinazionali del calibro di Mondelez International, Perfetti Van Melle, Nestlé e Mars. E nei prossimi cinque anni si stima che registrerà un tasso di crescita annuo di oltre il 13%.

PASTA, PANIFICATI E FARINE

Il valore dell'industria indiana delle farine (grano, riso, cereali e legumi) si è attestato a circa 64 miliardi di euro nel 2017. Un business che si stima crescerà del 6% all'anno nel prossimo quinquennio. In questo comparto l'utilizzo di packaging è scarso, in quanto prevale la vendita sfusa o in grandi confezioni. L'industria dei panificati, dal canto suo, ha raggiunto i 5,5 miliardi di euro nel 2017. 3,5 miliardi (63,5% market share) per i biscotti; 1,1 miliardi (20% market share) per il pane e gli altri prodotti di panetteria. Le stime parlano di una crescita annua dell'11% circa nei prossimi cinque anni. L'industria indiana della pasta e dei noodles ha raggiunto i 460 milioni di euro nel 2017. La quota più consistente (88%, 400 milioni di euro) appartiene a noodle secchi e istantanei; segue la pasta secca (12%, 60 milioni). La crescita di questa industria è stimata in 7 punti percentuali all'anno nei prossimi cinque anni.

fine



All4Pack si fa in quattro

Presentata a Milano l'edizione 2018 del salone francese, a Parigi dal 26 al 29 novembre. Attesi più di 80mila visitatori e oltre 1350 espositori. Compresi molti 'big' italiani nelle industrie di riferimento: packaging, processing, printing e logistica.

Cresce l'attesa per la prossima edizione di All4Pack, l'appuntamento più importante di Francia per il comparto delle food technologies, che si tiene ogni due anni presso il quartiere espositivo di Paris Nord Villepinte. Oltre 80mila visitatori sono attesi in fiera, dal 26 al 29 novembre, per incontrare più di 1350 espositori - il 50% dei quali internazionali - rappresentanti di quattro filiere chiave: packaging, processing, printing e logistica. Protagonista, ancora una volta, è il food: settore di riferimento per il 46% degli espositori. Così come tradizionalmente molto significativa è la presenza italiana in fiera. Il Bel Paese è infatti il più rappresentato, dopo la Francia, grazie anche a un alto tasso di 'fedeltà' alla manifestazione da parte degli espositori. La presentazione ufficiale a giornalisti e operatori italiani lo scorso 11 settembre, presso lo spazio Open di via Montenero 6 a Milano.

Le filiere al centro

"All4Pack Paris propone un'offerta completa che risponde perfettamente alla strategia d'integrazione del mercato e che mette in luce la spinta all'innovazione dell'ecosistema imballaggio", sottolinea Veronique Sestrieres, direttrice della manifestazione francese. "Dalla materia prima all'intralogistica, senza dimenticare il fine linea, l'universo del packaging è una catena produttiva globale, innovativa e totalmente connessa. Un settore in pieno mutamento, sostenuto dalle opportunità offerte dall'industria 4.0 e dalle nuove necessità del commercio multicanale b2c e b2b". Nel dettaglio, i visitatori avranno la possibilità di entrare in contatto con produttori e fornitori di molteplici soluzioni, dedicate all'alimentare ma anche al non alimentare. A cominciare da materie prime, macchine per la trasformazione, l'imballaggio, il confezionamento e la marcatura-codifica; passando per imballaggi e contenitori, tecnologie e materiali per la stampa di imballaggi ed etichette, macchine per l'imballaggio secondario, terziario e da spedizione.

Un appeal internazionale

Ad animare il salone saranno i decision maker della filiera provenienti da molteplici settori: agroalimentare, bevande e liquidi, ma anche cosmesi e igiene, salute e farmacia, distribuzione, e-commerce, beni di consumo e beni industriali. "Una maggiore qualità e la selezione di top buyer con un potenziale d'investimento importante guidano la strategia marketing dell'e-



Veronique Sestrieres

dizione 2018", sottolinea Veronique Sestrieres. "All4Pack Paris sta studiando in profondità le esigenze dei top buyer per facilitare e ottimizzare gli incontri con gli espositori che presentano un'offerta corrispondente ai loro progetti. Al di là del programma di match-making tra domanda e offerta e dei business meeting, sarà approntato un programma specifico per una selezione di 1.500 top buyer europei e africani".

La collaborazione con PETnology Europe

Tra le molte novità che caratterizzeranno questa edizione, spicca la 21esima Conferenza PETnology Europe, piattaforma tecnologica internazionale che si svolgerà a Parigi in concomitanza con All4Pack. Quest'anno l'evento porrà un'attenzione particolare agli sviluppi tecnici e tecnologici lungo la catena del valore per i sistemi di packaging termoformati e soffiati. Gli ultimi sviluppi nel campo di attrezzature, pellicole, preformati, tappi e chiusure, bottiglie e recipienti, etichette e riciclo sono infatti le risposte ai bisogni moderni del mercato, in particolare per quanto riguarda l'economia circolare, la sostenibilità, la digitalizzazione e l'eco-design.

Federica Bartesaghi

L'Istituto italiano imballaggio partner 'storico' di All4Pack

Il processo di internazionalizzazione degli oltre 300 associati è una delle priorità dell'associazione presieduta da Anna Paola Cavanna, vice presidente di Laminati Cavanna: "La partnership con All4Pack ci permette di rafforzare il brand del nostro istituto, in Europa e nel mondo. Una collaborazione ormai consolidata e che ci vedrà protagonisti anche in questa edizione, a fianco di molti nostri associati". La conferenza è inoltre l'occasione per illustrare i numeri di una filiera in forte sviluppo: "I dati forniti da Centro Studi Confindustria e Prometeia parlano di un fatturato 2017 pari a 32,6 miliardi di euro, in crescita del 2,7% sull'anno precedente, e che vede le esportazioni in crescita del 5,6% e le importazioni del 3,3%. Un trend positivo che prosegue ormai ininterrotto dal 2014. Significativi anche i dati sulla produzione, in aumento del 2,7% sul 2016, a 381.500 tonnellate. I tassi di crescita più interessanti si evidenziano per i materiali flessibili da converter (+2,3%) e il legno (+3,7%). Stabile il brik", commenta Anna Paola Cavanna, che fornisce anche in anteprima alcune stime sull'anno in corso: "In base ai dati dei primi quattro mesi del 2018, la produzione è vista in crescita del 2,5% a 16.700 tonnellate, così come l'export (+3%) e l'import (+7%)".



segue

XI



Il sondaggio: "L'imballaggio all'alba della sua rivoluzione"

"L'imballaggio è il riflesso perfetto della nostra società". Questo il punto di partenza di uno studio condotto per conto di All4Pack Paris da Fabrice Peltier, noto packaging designer francese, in collaborazione con Epda - European packaging design association. Presentato in anteprima lo scorso settembre a Milano, lo studio è intitolato "L'imballaggio all'alba della sua rivoluzione" e ha coinvolto 8.253 persone di sei diversi paesi, oltre a 22 famosi designer d'imballaggio attivi in 16 paesi.

"Per realizzare questo sondaggio siamo partiti da una domanda: cosa sarà dell'imballaggio nel 2050? Per rispondere abbiamo considerato quattro sfide sociali che aspettano gli europei, e più in generale l'umanità, nei prossimi 30 anni e che costringeranno anche il settore dell'imballaggio a reinventarsi", spiega Fabrice Peltier. Invecchiamento della popolazione, esaurimento delle risorse naturali, sviluppo dell'intelligenza artificiale e mobilità rafforzata con veicoli a guida autonoma sono le quattro aree di cambiamento individuate e sottoposte all'attenzione di esperti e consumatori.

LO SVILUPPO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

L'intelligenza artificiale è già una realtà e nel giro di qualche anno, molto probabilmente, si estenderà a tutti gli ambiti della nostra vita. Applicata agli imballaggi dei prodotti di consumo, contribuirà a conferire maggior sicurezza, informazioni e garanzie ai consumatori. Non parliamo dei 'packaging intelligenti' che conosciamo oggi, e che comunque presuppongono un'azione da parte del consumatore (come ad esempio scansionare un QR code). Gli imballaggi dotati di intelligenza artificiale compiranno essi stessi l'azione per conto del consumatore.

I vantaggi

L'intelligenza artificiale negli imballaggi servirà a:

- Vendere di più, grazie a uno strumento di riassortimento automatico.
- Comunicare meglio: il messaggio giusto al momento giusto e per la persona giusta.
- Più sicurezza: sistema anticontraffazione, garanzia assoluta di qualità e protezione del contenuto.
- Facilitare l'utilizzo, dando più consigli e suggerimenti.
- Rendere ulteriori servizi, come formulazione delle offerte in funzione delle scorte e delle richieste.
- Lottare contro lo spreco, grazie ad allerte in tempo reale.
- Preservare l'ambiente facilitando e controllando la differenziazione, automatizzando il riciclo, autogestendo la fine del ciclo di vita.

Key findings: l'intelligenza artificiale può contribuire a...

Limitare lo spreco

Mettendo in allerta sulle date di scadenza.



Preservare l'ambiente

Aiutando a differenziare e riciclare meglio gli imballaggi usati.



L'INVECCHIAMENTO DELLA POPOLAZIONE

Il packaging di oggi è fatto su misura per giovani e Millennials, ma non risponde alle esigenze delle fasce di popolazione più anziane. Difficoltà di apertura, linguaggio, grammature sono solo alcuni degli ostacoli che si presentano a chi soffre dei disturbi tipici dell'invecchiamento (mobilità ridotta, calo della vista e così via). A fronte di una popolazione che invecchia, compito del packaging è quindi adeguarsi ai bisogni di questa sempre più consistente fascia di consumatori: nel 2016 il 19,2% degli europei aveva più di 65 anni, con una crescita stimata nell'80% entro il 2050. Nel 2018 ci sono 500mila centenari nel mondo. Entro il 2100 saranno più di 26 milioni.

Problemi e soluzioni

- Cattiva visibilità: grandezza dei caratteri (corpo 12, caratteri in grassetto, ben spaziati), colore dei testi (contrastati netti), troppe informazioni (spazi riservati, standardizzati), più lingue.
- Apertura e chiusura: comprensione (frecce), grandezza (alette, aperture), forza (mezzo giro, 10 newton al massimo), pressione (spessore dei materiali).
- Peso dei prodotti: prodotti solidi (1 kg), prodotti liquidi (750 ml).
- Formato: giusta dose (unitaria), maneggevolezza (impugnature, tagli).
- Messaggi: linguaggio (semplicità, chiarezza), simboli (pittogramma), interesse e quantità delle informazioni.

Key findings: le principali insidie del packaging

Cattiva visibilità, apertura e chiusura

La cattiva leggibilità delle informazioni, così come l'apertura e la chiusura dell'imballaggio, sono gli elementi che possono porre i maggiori problemi alle persone anziane di tutti i paesi.



Peso dei prodotti e formato

Una parte delle nazioni interpellate (Francia, Spagna, Regno Unito e Italia) solleva inoltre la problematica del peso troppo importante di alcuni imballaggi.



L'ESAURIMENTO DELLE RISORSE DEL PIANETA

Il dato c'è ed è incontrovertibile: le risorse della terra non sono inesauribili. Il primo 'giorno del superamento mondiale' - ovvero il giorno dell'anno in cui la popolazione mondiale ha esaurito tutte le risorse alimentari che la terra era in grado di generare nel corso di quello stesso anno solare - è stato il 29 dicembre 1970. Nel 2018, questo giorno si è ripresentato il 1° agosto, vale a dire che attualmente stiamo consumando 'a credito'. Nel 2050, questo giorno cadrà nel mese di aprile. Alcune delle principali risorse utilizzate oggi per produrre packaging si esauriranno: il petrolio a partire dal 2050, il ferro dal 2070, il silice e l'alluminio dal 2100.

Le aree di intervento

- Cinque le tipologie di imballaggi che bisognerà avere il coraggio di vietare: l'imballaggio inutile, che non conferisce un valore aggiunto alla conservazione o protezione; il sovraimballaggio, troppo voluminoso e utilizzatore di materiali; l'imballaggio composito, che combina elementi di vari materiali; l'imballaggio non riciclabile; l'imballaggio in plastica d'origine fossile.
- Favorire i materiali riciclabili e integrare la facilità di riciclo fin dalla richiesta di progettazione.
- Rilanciare il concetto di imballaggi riutilizzabili e incentivare la riconsegna al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto.
- Creare prodotti che non hanno più necessità di essere imballati, questo presuppone un cambiamento del modello distributivo.
- Entrata in vigore di leggi più severe per incentivare il passaggio a materiali più sostenibili e riciclabili al 100%.
- Meccanismo di riconoscimento per i 'bravi riciclatori' e partnership con i centri di differenziazione.

Key findings: le soluzioni più quotate

Divieti

Vietare il sovraimballaggio sembra la soluzione principale nel Regno Unito e in Germania e, in misura minore, in Francia e in Belgio. Tutti pensano che vietare gli imballaggi non riciclabili sia una soluzione da prendere in considerazione.



Premi

In Italia e in Spagna, premiare economicamente la riconsegna degli imballaggi usati si conferma la soluzione più adatta.



UNA MOBILITÀ ASSICURATA DAI VEICOLI A GUIDA AUTONOMA

Veicoli autonomi - sulla terra, nell'aria e nello spazio - per viaggiare e consegnare merci più rapidamente e più lontano. Non si tratta di fantascienza, i primi test in questo senso sono già in fase di sviluppo. Ma nuovi modi di trasporto presuppongono anche nuovi tipi di imballaggio. Nel giro di qualche decennio, ci sposteremo con veicoli a guida autonoma, per cui l'abitacolo della macchina diventerà sempre più un luogo di vita, di lavoro e di consumo così come lo sono già la casa o l'ufficio.

Problemi e soluzioni

- Forma e dimensioni: troppo grosso, troppo pesante e non abbastanza stabile (confezioni morbide e porzioni individuali).
- Chiusura: rischi di fuoriuscite tra due utilizzi (aperture facili e chiusure più sicure).
- Stabilità (imballaggi antiscivolo e anti caduta).
- Il freddo e il caldo: sistemi di raffreddamento e riscaldamento integrati costosi e difficili da riciclare (da inserire nei veicoli).
- Gestione dei rifiuti: installare dei cestini di raccolta lungo i percorsi (nelle stazioni di servizio); attrezzare i veicoli con pattumiere, compattatori; trasformare i rifiuti derivanti dagli imballaggi in carburante.

Key findings: cosa si può migliorare

La fine del ciclo di vita

L'aumento della mobilità da parte della popolazione impone un miglioramento della gestione degli imballaggi dopo il loro utilizzo per francesi, spagnoli, britannici e italiani.



L'apertura e la chiusura

Belgi e tedeschi auspicano dei miglioramenti nell'apertura/chiusura.



fine



**PER FARE UN BUON SALAME
CI VUOLE TANTA ACQUA**

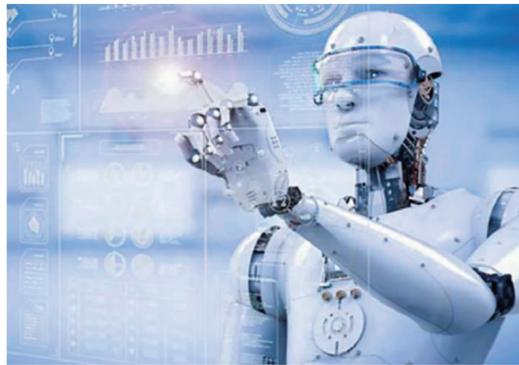
Società Trattamento Acque
L'acqua per passione...

IMPIANTI DEPURAZIONE ACQUE REFLUE
TRATTAMENTO ACQUE PRIMARIE

S.T.A. SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE S.R.L.
VIA GIORDANO DI CAPI, 28/30 Z.I. VALDARO - MANTOVA
STACQUE.COM

È iniziata l'era dei robot

Un business in crescita del 31% a livello mondiale, per un valore di 50 miliardi di dollari. L'Italia, a +19% nel 2017, fa meglio di Germania, Giappone e Usa. In aumento anche l'incidenza dell'industria alimentare. I dati della Federazione internazionale di robotica.



Le vendite globali di robot industriali hanno raggiunto il volume record di 387mila unità nel 2017, mettendo a segno una crescita del 31% rispetto al 2016, per un giro d'affari complessivo valutato in 50 miliardi di dollari. La domanda mondiale è trainata dalla Cina, in crescita di 58 punti percentuali, ma anche le performance italiane sono di tutto rispetto, con una crescita del 19%, per un totale di 7.700 unità. Un deciso miglioramento rispetto alle 6.465 unità del 2016. È quanto evidenzia l'ultimo rapporto annuale diffuso dalla Federazione internazionale di robotica (Ifr), che racconta di un business in deciso sviluppo. "La robotica industriale sta registrando tassi di crescita impressionanti su scala globale", commenta Junji Tsuda, presidente Ifr. "Trend in forte sviluppo come digitalizzazione, semplificazione e collaborazione uomo-macchina plasmeranno il futuro e porteranno a un ancor più rapido sviluppo del comparto".

Settori industriali: automotive in pole position
Se analizziamo i diversi comparti industriali, l'automotive guida la domanda mondiale di robot con oltre 125mila unità vendute nel 2017, per un incremento del 21%. A registrate i tassi di crescita più significativi l'industria metallurgica (+54%), che si posiziona al terzo gradino del podio, subito dopo l'industria elettrica ed elettronica (+27%). Sebbene figure solo quinto tra i comparti industriali, con 10mila unità vendute

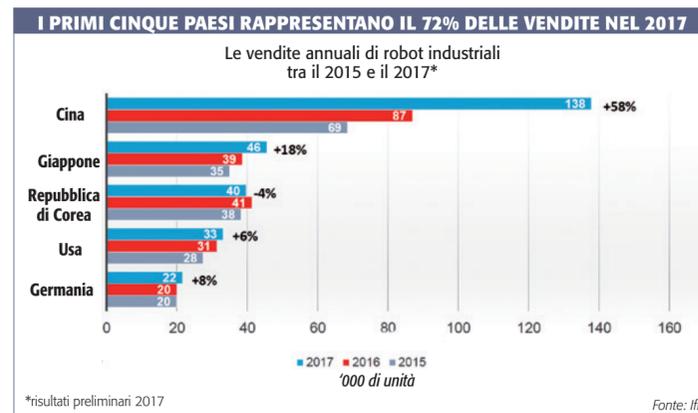
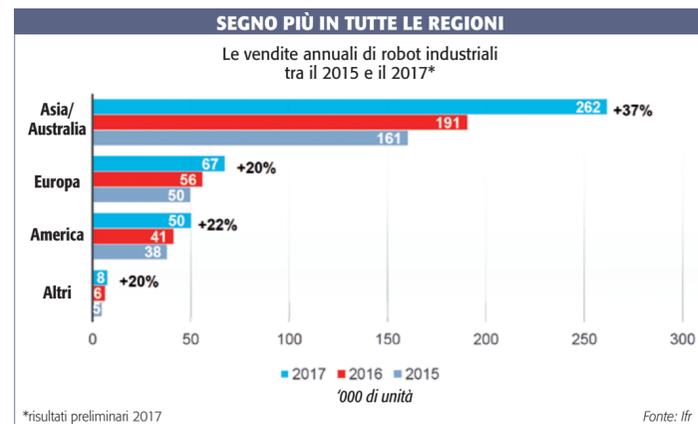
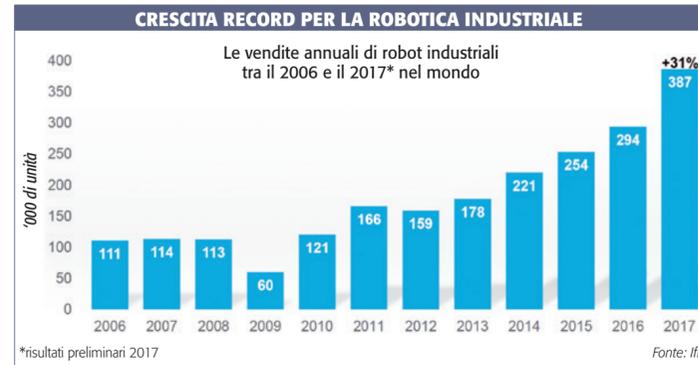
nel 2018, anche l'alimentare mette a segno un più contenuto, ma comunque molto positivo, +19%.

I paesi più 'robotizzati'
In termini di volumi di vendite, la Cina è protagonista indiscussa: se nel 2007 Pechino inseriva nelle proprie aziende appena 7mila robot (circa il 6% del totale mondiale) il valore assoluto è ora lievitato a quota 138mila, pari al 36% del mercato. In altre parole, la Cina è oggi responsabile di oltre un terzo delle nuove installazioni mondiali.

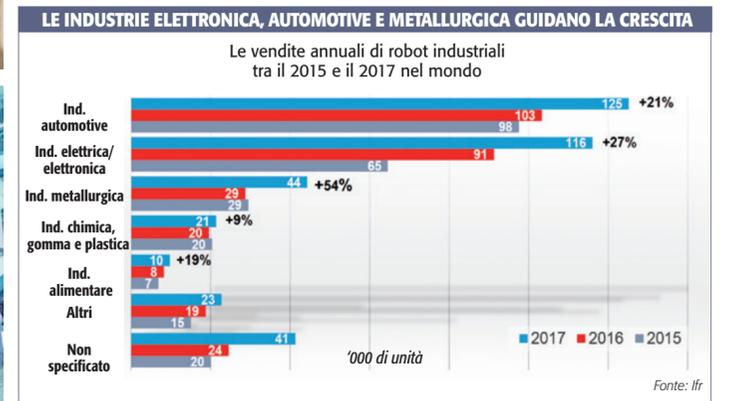
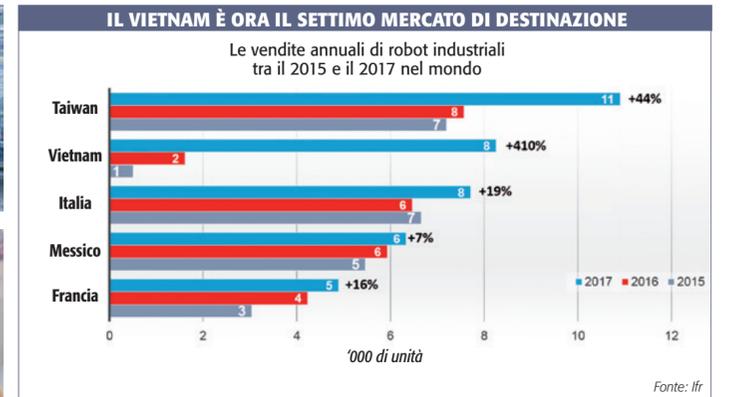
Il Giappone (+18%, a 46mila unità) riconquista il secondo posto nel ranking globale per numero di impianti scavalcando la Corea del Sud (-4%), mentre Stati Uniti (+6%) e Germania (+8%) si confermano rispettivamente al quarto e quinto posto, con 33mila e 22mila robot all'attivo. L'Italia, in termini di nuove installazioni, è stimata all'ottavo posto mondiale con quasi 8mila unità, superata nel 2017 dal Vietnam, che ha praticamente quintuplicato gli acquisti rispetto all'anno precedente, registrando un significativo +410%.

Osservando invece le macro aree geografiche, vediamo che 225mila robot industriali sono stati venduti in Asia e Australia, un dato in crescita del 37% rispetto all'anno precedente. 67mila unità sono invece state acquistate in Europa (+20%) e le restanti 50mila unità nel continente americano, a +22%.

Federica Bartesaghi



Dati presentati dalla Federazione internazionale di robotica (Ifr) nel corso della tavola rotonda dello scorso 20 giugno







SCOPRITE LA SICUREZZA SENZA COMPLICAZIONI

Un operatore industriale sa bene quanto sia importante la sicurezza degli alimenti e dei dipendenti in ogni fase del processo. Per questo Sealed Air Food Care offre soluzioni di confezionamento che garantiscono la massima sicurezza, come i sacchi sottovuoto Cryovac Grip & Tear®. Il sistema di apertura facilitata rende superfluo l'uso di strumenti taglienti, riducendo enormemente i rischi di contaminazione e di infortuni. È sufficiente tirare le linguette e aprire.



Scoprite come questa e altre innovazioni possono portare risultati misurabili per il vostro business.

Per ulteriori informazioni, visitate www.gripandtear.com

CRYOVAC®

*Reg. U.S. Pat. & Tm. Off. © Sealed Air Corporation (US) 2013. All rights reserved.

Contaminazioni alimentari: un problema 'globalizzato'

Cresce, su scala mondiale, il numero dei richiami effettuati da aziende e retailer. Ma migliorano anche le tecnologie che permettono di individuare il problema e intervenire, prontamente, sulla filiera.



Contaminazioni batteriche, etichette sbagliate, allergeni non dichiarati. Cresce di anno in anno il numero di prodotti alimentari richiamati in seguito a 'incidenti' avvenuti lungo la filiera - che va dalla produzione al confezionamento, passando per trasporto e commercializzazione. Solo negli Stati Uniti, come evidenzia un report firmato Swiss Re e intitolato 'La sicurezza alimentare nel mondo globalizzato', i ritiri di prodotti alimentari sono aumentati del 250% negli ultimi 10 anni.

Dati avallati anche dal Food safety and inspection service (Fsis) dello Us Department of Agriculture, che vigila sulle carni, e che tra il 2012 e il 2017 ha segnalato un aumento dei richiami pari all'83,4%. O dalla Food and Drug Administration (Fda), che vigila invece sulle restanti categorie merceologiche, e che nello stesso arco temporale parla di una crescita dei richiami di ben il 92,7%. Sempre secondo la Fda, oltre il 30% dei richiami effettuati nel 2017 ha avuto a che fare con contaminazioni batteriche, il 41% con allergeni non dichiarati in etichetta. Per farla breve, un americano ogni sei si ammala, ogni anno, per aver ingerito alimenti contaminati.

"La produzione alimentare si è industrializzata e c'è stata una globalizzazione del suo commercio. Questi cambiamenti hanno introdotto innumerevoli occasioni, per gli alimenti, di essere contaminati da batteri, virus, parassiti o agenti

chimici. Un problema di sicurezza alimentare locale può rapidamente trasformarsi in un'emergenza globale. E le indagini per rintracciare le origini dei focolai diventano assai più complesse quando un singolo piatto o vaschetta contiene ingredienti che provengono da più Paesi", ha affermato nel 2011 Margaret Chan, direttore generale dell'Organizzazione mondiale della sanità.

Il problema, è evidente, non riguarda solo gli States. Come sottolinea il Rasff - Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi dell'Unione europea, nel 2016 sono state emanate in tutta Europa 847 notifiche, ovvero situazioni in cui si trova in commercio un alimento considerato molto pericoloso per la salute e che necessita di ritiro immediato. Nella maggior parte dei casi, è stata riscontrata la presenza di agenti patogeni, generalmente Listeria, E. Coli e Salmonella. Particolarmente significativo il caso della Listeria visto che, come segnala un rapporto pubblicato su Eurosurveillance dallo European centre for disease prevention and control (Ecdc), nel 2015 i casi di infezione da Listeria monocytogenes, nei 27 paesi Ue, sono stati 2.726, con un tasso di mortalità del 18,8%. Circa la metà dei casi, evidenzia il rapporto, erano isolati, ma la restante metà apparteneva a un 'cluster', un focolaio, che in un caso su tre ha interessato più di un Paese ed è rimasto attivo per anni.

I ready-to-eat sul banco degli imputati

Se guardiamo alle categorie merceologiche, come indica il report di Swiss Re, vediamo che i piatti pronti risultano la prima categoria alimentare soggetta ai richiami. Le ragioni vanno ricercate nella natura stessa di queste preparazioni: contengono molti ingredienti di diversa provenienza, che vengono trasportati da diversi soggetti nello stabilimento in cui poi vengono assemblati per formare il piatto. E poi nuovamente trasportati, dopo essere stati processati, verso magazzini e punti vendita. Un dato da tener presente, considerato che in base all'ultimo rapporto Coop i cibi pronti sono il 'fenomeno' alimentare del momento. Con consumi in crescita del 6% anno su anno nel nostro paese.

E in Italia?

Le rilevazioni del Rasff per il secondo trimestre dell'anno fiscale 2018 mostrano che in Italia si sono verificate un totale di 89 segnalazioni (allerte di varia natura e differenti livelli di gravità). 32 casi riguardavano prodotti ittici, 19 molluschi e similari, 17 noci e semi, 12 mangimi e 9 frutta e verdura. I cinque maggiori rischi associati a queste segnalazioni sono stati, nell'ordine, Aflatossine, Anisakis, Salmonella, Norovirus e Mercurio.

Federica Bartesaghi

Haccp: la 'spina dorsale' della sicurezza alimentare

Forse non tutti sanno che le regole in vigore oggi, in materia di sicurezza alimentare, sono state ispirate dal programma spaziale statunitense. Negli anni '60, il cibo sicuro era un requisito fondamentale per andare sulla luna, perché un avvelenamento da contaminazione avrebbe potuto compromettere un'intera missione. Esisteva una conoscenza comune su come preparare e conservare gli alimenti. Era noto, ad esempio, che la cottura oltre i 100°C, così come il congelamento, lo rendevano microbiologicamente sicuro. Dopo aver preso in considerazione questo know-how, la Nasa ha creato un protocollo denominato Hazard assessment and critical control points, o Haccp. Compito del sistema era contribuire a individuare i punti più critici del processo alimentare e in quel punto esatto posizionare una qualche forma di controllo.

Gli stessi principi su cui si fonda l'Haccp sono anche la base di molti regolamenti, vedi le linee guida Fda, il Codex Alimentarius e le norme Ue. Il sistema, inoltre, ha ispirato la creazione dello standard ufficiale ISO 22000, che definisce le best practice nel settore. È così che l'Haccp è arrivato a costituire la spina dorsale della sicurezza alimentare in molti paesi.



La tecnologia a supporto dell'industria

La notizia positiva, di fronte a questa escalation delle allerte, è che migliorano anche le tecnologie utilizzate in fase di test. Le quali consentono, in misura sempre maggiore, di scoprire le contaminazioni con immediatezza e agire prontamente nei richiami, per intervenire a ritroso lungo la filiera. Il tema è stato al centro di un convegno che si è tenuto lo scorso 20 settembre a Milano, organizzato da C_om_unicando e intitolato 'Sicurezza alimentare: metodi rapidi vs. analisi di laboratorio'.

I metodi di analisi rapida

Se è vero che test approfonditi, come spettrometria di massa o analisi del Dna, permettono di rilevare una serie di dati più completi e precisi circa le proprietà di un alimento, è vero anche che al giorno d'oggi la rapidità è un fattore chiave quando si tratta di processo e distribuzione alimentare. Basti pensare allo sviluppo di canali come l'e-commerce o il food delivery, o anche semplicemente gli ordini just-in-time. Da qui l'esigenza di una strumentazione rapida, che fornisca riscontri immediati, utilizzabile anche da parte di personale non altamente qualificato e possibilmente poco costosa, così da essere usata con maggior frequenza.

"I metodi di analisi più rapidi oggi in commercio sono quelli enzimatici e immunochimici. È il caso dell'Elisa (Enzyme Linked Immunosorbent Assay) e del Lateral Flow", spiega Patrizia Restani, full professor in food chemistry - facoltà di Scienze del farmaco, presso l'Università degli Studi di Milano. "L'Elisa permette di analizzare molecole proteiche, come gli allergeni e il glutine, ma anche altre molecole, come le micotossine o i pesticidi".

Il boom registrato negli ultimi anni dal mercato dei



prodotti gluten-free, così come l'attenzione pubblica per le intolleranze alimentari, impongono infatti un controllo sempre più meticoloso di queste sostanze. Ma se per il glutine l'Elisa è il metodo analitico se non ufficiale per lo meno ufficiale, grazie anche all'esistenza di un contenuto minimo dichiarato (inferiore a 20 parti per milione), per gli allergeni non esiste ad oggi - né a livello nazionale né comunitario - una soglia minima ufficialmente stabilita. Ragion per cui le aziende, al fine di tutelarsi, scrivono sulle confezioni "può contenere tracce di" anche quando la possibilità di una contaminazione è pressoché inesistente.

L'offerta delle aziende

La domanda, si sa, genera l'offerta. Ed ecco quindi che le maggiori aziende del comparto hanno messo a punto nuovi strumenti di analisi rapida. Presentati a operatori del settore e tecnologi alimentari della grande industria a margine del convegno. Protagoniste sei realtà che operano nel settore: A.r.a Piemonte, 3M, Diessechem, Merck, Sinatech e Tecna.

Diessechem ha presentato il nuovo sistema ANSR, che consente di rilevare in modo rapido l'eventuale presenza di patogeni, come la Listeria, in matrici alimentari o campioni ambientali. La strumentazione permette di analizzare fino a 120 campioni in due ore ed è pensata per aziende con una percentuale di positivi inferiore al 4%. Tra le altre novità anche il Kit lateral flow Reveal 3D per la rilevazione degli allergeni.

Tecna presenta invece un kit di Smart Strip per micotossine, mentre Merck mostra le nuove linee per la determinazione dei patogeni alimentari (come Salmonella e Listeria).

Le soluzioni rapide sono protagoniste anche in casa 3M: vedi le piastre pronte Petrifilm per le analisi microbiologiche, il sistema Mds per l'analisi dei patogeni o il bioluminometro Clean-Trace e i test rapidi per gli allergeni.

Sinatech, dal canto suo, presenta il proprio strumento automatico per le analisi enzimatiche, Y15, mentre A.r.a Piemonte offre una vasta gamma di analisi chimico-fisiche, microbiologiche e diagnostiche per la filiera lattiero casearia. Oltre a nuovi servizi di consulenza per la gestione delle mastiti e dell'alimentazione nelle stalle da latte.

Prova tutti i vantaggi della tecnologia HPP



La forza dell'alta pressione

Con la tecnologia HPP (High Pressure Processing) i vostri salumi possono aumentare la loro shelf life in tutta sicurezza! In HPP Italia trattiamo i prodotti a pressioni idrostatiche elevatissime (migliaia di atmosfere) inducendo così l'inattivazione batterica: un innovativo processo a freddo grazie al quale gli alimenti, stabilizzati e sicuri, mantengono intatte le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Siamo i primi in Italia ad offrire il trattamento ad Alta Pressione conto terzi. Garantiamo il massimo in termini di protezione del brand e offriamo la possibilità di allargare gli orizzonti del vostro business, che siate piccole realtà artigianali o grandi aziende. Scoprite le potenzialità straordinarie dell'HPP prenotando i vostri test gratuiti su hppitalia.it.



FRIGOMECCANICA
www.frigomeccanica.it

Nome prodotto
Camera Bianca

Settore di applicazione
Condizionamento aria per locali di lavorazione e confezionamento alimenti freschi e ready-to-eat

Descrizione e punti di forza
Sviluppata per rispettare le condizioni ambientali di lavorazione in conformità con gli standard aziendali, consentendo di impostare i parametri di filtrazione dell'aria e termo-igrometrici appropriati in tutte le aree di produzione e nelle camere bianche di qualunque classe. La temperatura del clima interno correttamente bilanciata con le condizioni atmosferiche esterne e la possibilità di incrementare il risparmio energetico con il free-cooling sono assistite dall'unità di trattamento dell'aria di ultima generazione - Frigomeccanica 'Blu Series' - con le sue prestazioni top e il suo importante contributo alla riduzione dei vostri costi energetici.

Specifiche tecniche

- elevato standard di controllo del livello della concentrazione di particelle presenti nell'aria così da minimizzare la contaminazione batterica degli alimenti
- la macchina presenta superfici interne lisce in acciaio inossidabile, una struttura interna a forma di guscio, con pareti spioventi e basi in acciaio inossidabile



SEALED AIR
www.sealedair.com

Nome prodotto
Cryovac OptiDure

Settore di applicazione
Carne fresca, salumi, formaggi.

Descrizione e punti di forza
L'innovazione nei materiali di confezionamento offre alle aziende alimentari nuove soluzioni per le sfide legate all'efficienza produttiva. Cryovac OptiDure di Sealed Air rappresenta una soluzione di confezionamento ad alte prestazioni che migliora notevolmente la sicurezza alimentare, grazie a un'elevata resistenza alle sollecitazioni meccaniche, nonostante lo spessore ridotto. Le perdite dovute a perforazione sono ridotte del 3% rispetto allo standard di mercato e questo, unitamente a una tecnologia di saldatura a sovrapposizione, offre una maggiore integrità delle confezioni e previene la contaminazione. Queste soluzioni consentono alle aziende di lavorazione di ridurre i tassi di scarto e le rilavorazioni del 2%, velocizzando la produzione. La nitidezza e la trasparenza del sacco Cryovac OptiDure sono dovuti a una composizione strutturale brevettata, in grado di esaltare le caratteristiche degli alimenti. È anche sostenibile, in quanto utilizza il 25% di materiale in meno rispetto ad altre soluzioni. Si stima che Cryovac OptiDure consumi il 15-30% di energia in meno, riducendo significativamente l'impronta di carbonio e i costi di produzione per le aziende alimentari.



TECNO BRIANZA BREVETTI
www.tecnobrianza.it

Nome prodotto
Legacciatori TB-04-100

Settori di applicazione
La legacciatori TB-04-100, grazie a un nuovo sistema di avanzamento, a una nuova elettronica e all'utilizzo di nuovi materiali, è in grado di legare qualsiasi tipo di prodotto fresco e non, dallo strolghino al salame toscano, fino ad un Ø di 75/80 mm, utilizzando sia budello sintetico che naturale.

Descrizione e punti di forza
Esegue due diversi tipi di legatura con spago in continuo, sia con che senza spazio tra i due prodotti. Costruisce un'asola o su ogni prodotto o a numero programmabile da 1 a 99. Lunghezza asola regolabile. È compatibile con qualsiasi insaccatrice con o senza porzionatore. Completamente computerizzata, offre 10 diversi programmi di legatura a seconda delle esigenze di produzione. Novità: nuovo sistema per chiudere prodotti prelegati facendo un'asola ad una estremità, eliminando quindi l'utilizzo della clip.

Specifiche tecniche

- struttura in acciaio inox 316/304 Aisi
- motore brushless
- tipo di alimentazione 380V
- sistema ad aria compressa = 6 bar
- dimensioni: mm 750 x 950 x 1650 h



MINERVA OMEGA GROUP
www.minervaomegagroup.it

Nome prodotto
Linea polpettrici automatica

Settore di applicazione
Piccole industrie, laboratori, mense, comunità.

Descrizione e punti di forza
Un vero robot per la produzione automatica di polpette a base di carne, verdure o pesce, ideata per chi necessita di elevate produzioni. L'hamburgatrice modello C/E 653, in versione refrigerata per mantenere inalterate la qualità organolettiche dell'impasto, può produrre fino a 2.100 hamburger/ora anche con forme diverse. Collegata alla polpettrici, provvede a trasformare il macinato in dischi di dimensione predefinita. La combinazione può consentire di ottenere fino a 4.000 polpette/ora. Grazie all'innovativa applicazione NeMoSy adottata da Minerva Omega Group, la linea formatrice di polpette può trasferire una serie di dati utili quali segnali di sicurezza, temperature di esercizio, corrente consumata, ore lavorate, avarie e fermi macchina gestione dei cicli di manutenzione.

Specifiche tecniche

- optional: variatore di velocità, nebulizzatore e altri utili accessori
- struttura: acciaio inox
- conformità alle normative Ce
- pulizia semplificata e veloce
- nastro in uscita regolabile



RISCO
www.risco.it

Nome prodotto
RS 260 - RS 261

Settore di applicazione
Sistemi di attorcigliatura per produzione industriale di salsicce cotte o stagionate.

Descrizione e punti di forza
Nuova serie automatica di sistemi compatti per l'attorcigliatura industriale di salsicce in budello naturale, collagene o artificiale. I due modelli, RS 260 e RS 261, permettono di soddisfare tutte le esigenze di automazione nella produzione di salsiccia fresca, cotta o stagionata, con peso e lunghezza uniformi. Le linee sono composte da un'insaccatrice continua sottovuoto Risco di nuova generazione, l'unità di attorcigliatura con tubo di insacco singolo (RS 260) o con testata con due tubi di insacco (RS 261) e, in aggiunta, un modulo di appenditura del prodotto insaccato oppure di separazione dello stesso. I sistemi Risco RS 260 e RS 261, grazie alla loro elevata affidabilità, garantiscono alte prestazioni e prodotti di qualità superiore.

Specifiche tecniche

- porzioni uniformi in peso e lunghezza
- rottore di budello ridotto al minimo
- significativa riduzione di tempi improduttivi
- sistemi sincronizzabili ad appenditore o unità di taglio
- funzioni e parametri di lavoro gestiti da HMI integrato



SAINI
www.sainisrl.it

Nome prodotto
Fibramix

Descrizione e punti di forza
Fibramix costituisce una linea di prodotti specificatamente studiata per il settore per il settore delle carni, salse, pesti e alimentare in genere. La gamma Fibramix è un'innovativa composizione di fibre alimentari sinergiche sviluppata per ottenere i seguenti benefici: controllo dell'acqua libera con buon assorbimento della stessa; proprietà strutturante; omogeneità del prodotto finito; assenza di additivi. Fibramix è pertanto un ottimo aiuto nei vari processi di produzione degli alimenti, apportando notevoli vantaggi dal punto di vista qualitativo del prodotto finale ed economico nel processo produttivo.



L'ETICHETTA CHE COMUNICA IL VALORE DEL TUO PRODOTTO nel rispetto della normativa

stone line
INDUSTRIA GRAFICA PUBBLICITARIA

Vigarano Mainarda (FERRARA)
Tel. 0532 43107 / 0532 436791
www.stoneline.it info@stoneline.it

Scale, Soppalchi, Finiture d'Interni

Parma Scale
Viale dei Mille n. 6 - Parma Tel. 327 3247462 - 346 0842078



LATTIERO E CASEARI



PESCE



FRUTTA E VERDURA



CAMERE BIANCHE



REFRIGERAZIONE



SUPERVISIONE REMOTA & SERVICE



FRIGOMECCANICA

Impianti Frigoriferi Industriali

**RICERCA, ESPERIENZA E SERIETÀ DAL 1962
SIAMO PRESENTI IN TUTTO IL MONDO**



FRIGOMECCANICA S.p.A. - Via Provinciale 19 - 43038 SALA BAGANZA (PR) Italy
Tel. +39 0521 835666 - Fax +39 0521 834070 - info@frigomeccanica.it
www.frigomeccanica.it - Facebook: Frigomeccanica S.p.A.

- Asciugatoi, stagionature e affumicatori per salami e prosciutti
- Camere bianche
- Scongeli
- Condizionamento sale di processo
- Stufe per mortadelle e prodotti cotti
- Sw acquisizione dati con microprocessore
- Sistema di supervisione
- Sistemi di refrigerazione per industria alimentare

CERTIFICATI BIANCHI
CONDENSAZIONE FLOTTANTE
CONTROLLO ENTALPICO
SOTTORAFFREDDAMENTO
RECUPERO DI CALORE DI CONDENSAZIONE
IMPIANTI AMMONIACA A BASSA CARICA E IMPIANTI A CO2