

Seminari

Estudis de vida útil per a *Listeria* i activitat d'aigua (a_w) en aliments

CRESCA-UPC

Terrassa, 17 de Gener 2013

Orientat a:

Responsables de I+D+i, Qualitat o producció de la indústria alimentària

Horari	
10-10:40h	Aplicació i control dels criteris de <i>Listeria monocytogenes</i> del Reglament (CE) 2073/2005 a Catalunya i criteris per a l'exportació a determinats països. LAURA CABEDO (Salut Alimentària. Agència de Salut Pública de Catalunya. Generalitat de Catalunya)
10:40-11:20h	Interpretació de valors d'activitat d'aigua (a_w) i isoterms de sorpció d'humitat en productes alimentaris. Exemple amb productes carnis i plats preparats. FRANCESC FERRER (LabFerrer)
11:20 a 11:40h	PAUSA
11:40 a 12:20h	Eines <i>dins-fàbrica</i> per a vigilar la <i>Listeria</i> davant de l'administració i els contractes de venda (Nacionals i exportació). Exemple en la indústria càrnica. JOAN FERRER ROVIRA (LabFerrer)
12:20 a 12:40h	Estudis de vida útil en aliments i la seva relació amb el <i>packaging</i> i els processos de degradació derivats de l'adsorció d'humitat. ENRIC RIERA (CRESCA-UPC)
12:40 a 13:00h	Discussió final i clausura

Lloc Realització: EDIFICI CAMPUS – c/ Colom, 2 – 08222 – Terrassa (Barcelona)
Planta 1 – aula 1.27

Preu: 45€

Places limitades: màxim 35

Entitat Col·laboradora: