



AgenForm

Fondazione Osella-Carlotti

QUALI MICRORGANISMI NEL MIO CASEIFICIO? TECNOLOGICI, ALTERANTI, PATOGENI.

Storia e attualità sui fermenti lattici impiegati in caseificio.
Focus sugli attuali aspetti igienico-sanitari della microbiologia "negativa".

Convegno di aggiornamento professionale dell'operatore tecnico dei caseifici piemontesi,
(casari, tecnici dello stabilimento, tecnici che operano nel settore lattiero-caseario),
organizzato da **AgenForm-Consorzio** con il contributo della **Fondazione Osella-Carlotti**.

22 maggio 2024 dalle 14:30 alle 17:30

Santuario della Beata Vergine del Pilone - Via Po, 1, Moretta (CN)

Relatori

Mara Bernasconi

Responsabile vendite gruppo Sacco System Italia, laurea in scienze e tecnologie alimentari ha maturato esperienza in ambito lattiero caseario in Italia e all'estero dal 2004, prima in ambito di avviamento di impianti industriali e poi a partire dal 2010 in Sacco come responsabile tecnico commerciale in Estremo Oriente, Oceania, Balcani e Turchia seguendo le messe a punto dei diversi prodotti. Dal 2017 direttore vendite Italia di Sacco e dal 2022 anche del Caglifificio Clerici.

Manila Bianchi

Medico Veterinario con specializzazioni in "Sanità animale" e "Ispezione degli alimenti di origine animale", dirigente presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, SC Sicurezza Alimentare. Coordina le attività di ricerca e analisi ufficiali presso la SC. È autrice di oltre 60 pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali e internazionali in tema di sicurezza e microbiologia alimentare.

Contenuti tecnici

Prima parte

- Brevissima storia degli "innesti" ovvero da quando in caseificio si è iniziato ad impiegare "qualcosa" oltre al latte crudo, sino ai giorni nostri.
- Come "nasce" una "bustina" a partire dalla scelta dei ceppi e dove si reperiscono, sino al confezionamento
- La ricerca di ceppi a partire da latte/cagliata in "giro per il mondo" continua o si è fermata?
- Fermenti liofilizzati e congelati: breve confronto
- Fermenti non solo per acidificazione ma anche per le altre fermentazioni utili alle caratteristiche organolettiche del prodotto finale.
- Fermenti per contrasto alla microbiologia "negativa": stato dell'arte.

Seconda parte

- Microrganismi patogeni classici, emergenti e ri-emergenti del settore lattiero-caseario.
- Microrganismi indicatori di igiene e loro monitoraggio nei prodotti alimentari e nell'ambiente.
- Biofilm e fattori di resistenza dei microrganismi "nemici"
- Cenni di normativa e campionamenti nei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare.

Partecipazione gratuita - Si rilascia attestato

Per prenotazioni scrivere a Guido Tallone - tallone@agenform.it +39.335.5687854
indicando nome, cognome, caseificio (o attività inerente al settore caseario).

Massimo 60 iscritti - Iscrizioni entro il 12 maggio 2024