

23.07.2010

TechnologyDay

Innovazione da mordere



TIS
innovation park



Sviluppare, elaborare, imballare gli alimentari

Invito

Natura, salute e regionalità sono i trend globali che calzano a pennello con l'immagine dell'Alto Adige. Gli imprenditori locali del settore alimentare hanno già un vantaggio concorrenziale "insito nella loro natura".

Ma i tempi si fanno sempre più esigenti: le società si trovano in una fase di profondo cambiamento e le aspettative verso il settore alimentare crescono. Motivo sufficiente per dedicarsi al tema delle tecnologie alimentari con il motto "Innovazione da mordere". Ecco perché il TechnologyDay 2010 inizia con una carrellata sui cambiamenti sociali e sul ruolo che questi giocano nello sviluppo degli alimentari. Segue una panoramica sulle innovazioni tecnologiche nella produzione, come i processi ad alta pressione, l'anidride carbonica supercritica o le nanotecnologie. Altri temi che verranno affrontati sono gli ingredienti nuovi e naturali come i concentrati di verdure o la stevia e gli imballaggi attivi e intelligenti. Esperienze pratiche della Danone, della Dr. Schär e della Loacker – un piccolo "spuntino" sul tema innovazione – ci permettono di sbirciare dentro le imprese che mantengono quotidianamente la posizione leader sul mercato nel proprio settore.

Venite a saziare la vostra fame di sapere per riuscire a conseguire più successo sul mercato. Approfittate dell'occasione di conoscere da vicino scienziati ed economisti al pomeriggio.

Relatori ed esperti



Patrizia Stitz

Responsabile del settore aziendale Food Consulting dell'impresa The Food Professionals di Köhnen, Germania



Emmerich Berghofer

Responsabile dell'Istituto per le tecnologie alimentari dell'Università delle risorse naturali e scienze biologiche applicate di Vienna (BOKU)



Andreas Loacker

Responsabile del reparto ricerca & sviluppo, Loacker



Stefan Jakob

Science & Claim Manager, Danone Research



Jacqueline Pante

Responsabile del dipartimento Marketing Professionals della Dr. Schär



Hanspeter Alber

Tsuum Services, Processi della tecnologia alimentare e sviluppo di ricette



Mareike Szelies

Istituto per gli imballaggi, Ofi Vienna - Austria
Istituto di ricerca per la chimica e la tecnica



Otto Unterholzner

Consulente alimentare Unterholzner



Florian Pichler

Socio Hemime Südtirol Srl, distributore di alimentari altoatesini



Sissy Pfeifer

Cluster Alimentaris, TIS innovation park, settore analisi sensoriale

Programma della mattina

- 8:30 **Check in**
- 9:00 **Apertura**
Luis Durnwalder, Presidente della Giunta Provinciale
- 9:15 **Saluti**
Alfredo Guarriello, Presidente del TIS innovation park
Roberto Bizzo, Assessore Provinciale all'Innovazione
- 9:30 **L'innovazione nei cambiamenti del tempo**
Patrizia Stitz, Food Professionals
- 10:00 **Sviluppi tecnologici attuali nella produzione alimentare**
Emmerich Berghofer, BOKU Vienna
- 11:00 **Fattori di successo nello sviluppo di prodotti sull'esempio della Loacker**
Andreas Loacker, Loacker Spa
- 11:15 **Pausa**
- 11:30 **"Consumer Understanding" & Health Claims**
Stefan Jakob, Danone Research
- 12:00 **Capire il cliente: l'esempio della Dr. Schär**
Jacqueline Pante, Dr. Schär Srl
- 12:15 **Nuovi ingredienti sull'esempio di prodotti a base di frutta e di latte**
Hanspeter Alber, Tsuum Services
- 12:45 **Imballaggi attivi e intelligenti**
Mareike Szelies, Istituto per gli imballaggi, Ofi Vienna
- 13:15 **Sorprese culinarie**
Pausa di mezzogiorno

La partecipazione è gratuita. Sarà disponibile la traduzione simultanea. Vi preghiamo di iscrivere Voi e la persona che Vi accompagna per il programma della mattina entro il 19 luglio 2010 sul sito www.tis.bz.it.

Vi preghiamo di prenotare le iscrizioni per i colloqui con gli esperti e per i workshop entro il 19 luglio all'indirizzo e-mail wt@tis.bz.it o telefonando al numero +39 0471 068301.

Programma del pomeriggio

Colloqui con gli esperti

14:00 bis 17:00

Emmerich Berghofer*, Tecnologia delle bevande, processi della tecnologia alimentare, produzione di prodotti a base di frutta, di cereali e di latte

Otto Unterholzner, diritto italiano del settore alimentare, sistemi di management della qualità e ambientale, produzione di prodotti a base di frutta

Hanspeter Alber, tecnologia delle bevande, processi della tecnologia alimentare, igiene del settore produttivo e sicurezza alimentare

Patrizia Stitz*, sviluppo di prodotti e analisi sensoriale per il mercato tedesco

Mareike Szeliés*, imballaggi attivi e intelligenti

Florian Pichler, politica dei prezzi, posizionamento e canali di distribuzione di nuovi prodotti nel mercato italiano

Workshop

14:30 - 16:00

Possibilità e rischi nello sviluppo di prodotti *

Patrizia Stitz mostra i top e i flop dei nuovi prodotti nel settore alimentare. Insieme al pubblico vengono elaborati criteri che aiutano a portare un prodotto nuovo sul mercato con successo. È possibile presentare domande concrete dalla propria esperienza imprenditoriale.

Workshop

14:30 - 15:30 e 15:45 - 16:45

Il laboratorio di analisi sensoriale del TIS

Cos'è l'analisi sensoriale degli alimentari? Perché l'analisi sensoriale può essere così utile per lo sviluppo di prodotti? Come posso applicarla all'interno della mia azienda? Sissy Pfeifer introduce il tema dell'analisi sensoriale. Durante il workshop i partecipanti potranno fare un test per l'identificazione dei gusti fondamentali e una degustazione di prodotti.

* in lingua tedesca



TIS innovation park

via Siemens 19 | 39100 Bolzano | Italia
T +39 0471 068301 | F +39 0471 068100
wt@tis.bz.it | www.tis.bz.it



UNTERNEHMERVERBAND SÜDTIROL
ASSOIMPRENDITORI ALTO ADIGE

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL

Abteilung 34 - Innovation, Forschung,
Entwicklung und Genossenschaft



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

Ripartizione 34 - Innovazione, Ricerca,
Sviluppo e Cooperative

gefördert von
Stiftung Südtiroler Sparkasse
Fondazione Cassa di Risparmio
sostenuto da