

Ufficio Stampa Villa Food
0432 1746101
pr@carterandbennett.com

Nuove possibilità di conservazione degli alimenti

La friulana Villa Food, start up specializzata nell'impiego di tecniche avanzate di cottura e pastorizzazione dei cibi, e l'Università di Udine collaboreranno per un progetto di studio



07/10/2015

La friulana Villa Food, start up specializzata nell'impiego di tecniche avanzate di cottura e pastorizzazione dei cibi, e l'Università di Udine collaboreranno per un progetto di studio sulle nuove possibilità di conservazione degli alimenti. Alessandro Sensidoni, professore ordinario del Dipartimento di Scienze e degli Alimenti friulano, ha incontrato i tecnici dell'azienda di Villa Santina per conoscere caratteristiche e potenzialità dell'impianto per la pastorizzazione a freddo, un'innovazione che unisce i benefici della cottura sottovuoto a bassa temperatura con le altissime pressioni della pastorizzazione a freddo (HPP, High Pressure Processing). Il processo permette di aumentare la "vita" di un alimento fino a 90 giorni. La collaborazione con Villa Food si tradurrà in borse di studio e tesi di laurea con l'obiettivo di creare alimenti innovativi nel rispetto della tradizione italiana. Villa Food sarà presente il prossimo fine settimana alla fiera tedesca Anuga di Colonia, appuntamento mondiale per l'alimentazione del futuro.