

Università' di Firenze

Qualità e sicurezza degli alimenti con i microsistemi

Il punto sugli studi e le sperimentazioni in Europa in un convegno a Firenze martedì 15 e mercoledì 16 novembre "Ambient intelligence for food quality and safety". Come garantire la qualità e la sicurezza alimentare attraverso i microsistemi elettronici. Gli studi di questo settore, oggi indicato come Ambient Intelligence, sono l'argomento di un convegno in programma da domani martedì 15 a mercoledì 16 (Aula Magna dell'ateneo fiorentino, piazza San Marco, 4) per il quale si sono dati appuntamento a Firenze ricercatori ed esperti partecipanti al progetto europeo GoodFood.

Il progetto integrato GoodFood è inserito nell'ambito del VI Programma Quadro di Ricerca e sviluppo dell'Unione Europea e coinvolge 29 partner: oltre ad importanti industrie europee, i più prestigiosi centri di ricerca nel campo dei micro-nano sistemi.

L'Università di Firenze è presente attraverso il consorzio Midra, costituito insieme al laboratorio di ricerca americano ESPS della società americana Motorola per studiare le tecnologie elettroniche emergenti, ma sta anche sperimentando presso la propria azienda agricola Montepaldi (S. Casciano Val di Pesa) le applicazioni, con particolare riferimento al mondo del vino.

La prima sessione, che sarà aperta domani alle 9 dal saluto del rettore Augusto Marinelli, e dalla introduzione di Gian Franco Manes docente dell'ateneo fiorentino e presidente del consorzio Midra, è dedicata all'impatto della micro e nanotecnologia sulla qualità e la sicurezza del cibo.

Mercoledì 16, gli studiosi valuteranno l'impatto delle nuove tecnologie sulla gestione delle aziende agroalimentari, quanto, cioè, sia sostenibile il costo dell'innovazione.

I lavori potranno essere seguiti anche in diretta videostreaming dal sito www.unifi.it.

BUR.IT 15.11.05