

RELAZIONE DEL COLLEGIO DEI REVISORI

RELAZIONE DEL COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI AL BILANCIO CONSUNTIVO DELLA STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI IN PARMA PER L'ANNO 1996

Signori Consiglieri,

Il Collegio dei Revisori dei Conti ha esaminato il Conto consuntivo dell'anno finanziario 1996 predisposto dall'amministrazione, redigendo la seguente relazione.

Dall'esame del documento di cui trattasi emergono le seguenti risultanze di competenza dell'esercizio:

<u>ENTRATE</u>		<u>Previste</u>	<u>Accertate</u>
TIT. I	: Entrate contributive	10.430.000.000	10.412.584.311
TIT. II	: Entrate deriv. da trasf. corr.	742.000.000	741.550.400
TIT. III	: Entrate diverse	2.173.000.000	2.337.394.064
TIT. IV	: Entrate alienaz. beni patrimon. e riscossione di crediti	=	7.585.100
TIT. V	: Entrate deriv. da trasferim. in c/capitale	416.832.500	416.832.500
TIT. VI	: Accensione di debiti finanziari	=	=
TIT. VII	: Partite di giro	7.350.000.000	5.292.659.297
Totale ENTRATE		<u>21.111.832.500</u>	<u>19.208.605.672</u>
AVANZO DI AMMINISTRAZIONE ALL'1/1/96		14.503.726.966	
Così come rideterminato con variazioni in corso d'anno		<u>35.615.559.466</u>	

<u>USCITE</u>		<u>Previste</u>	<u>Impegnate</u>
TIT. I	: Spese correnti	21.059.618.819	11.418.144.319
TIT. II	: Spese in c/capitale	7.205.940.647	1.204.668.794
TIT. III	: Estinzione di mutui, debiti finanziari ed anticipazioni	=	=
TIT. IV	: Partite di giro	7.350.000.000	5.292.659.297
Totale USCITE		<u>35.615.559.466</u>	<u>17.915.472.410</u>

Da tale prospetto si rileva un avanzo di competenza (differenza fra entrate accertate e uscite impegnate) di L. 1.293.133.262.

In particolare si fa presente che le entrate di competenza dell'esercizio 1996 inizialmente previste per complessive L. 25.900.377.141 successivamente aumentate a L. 35.615.559.466 a seguito di variazioni di previsione di alcuni capitoli di bilancio e dell'avanzo iniziale, deliberate dal Consiglio di Amministrazione, sono state accertate a fine esercizio per complessive Lire 19.208.605.672.

La differenza di di Lire 1.903.226.828, tra le entrate previste e quelle accertate, escluso l'avanzo di amministrazione, è dovuta sostanzialmente: a variazioni in diminuzione nelle entrate contributive (L. 17 mil.) e nelle partite di giro (L.2.057 mil.), a variazioni in aumento nelle entrate diverse (L. 164 mil) e nelle entrate per alienazione beni patrimoniali per 8 milioni.

L'avanzo di amministrazione di L. 14.503.726.966 è composto da un importo di L. 6.356.377.141 determinato in sede di previsione iniziale 1996 già assegnato ai capitoli di spesa e da un importo di L. 8.147.349.825 dovuto a variazioni intervenute durante l'esercizio 1996, assegnato quasi interamente (per L. 7.912.241.678) al fondo di riserva, Titolo I, Cap. 302, che a fine esercizio 1996 risulta peraltro interamente disimpegnato, in quanto la Stazione non ha dato attuazione ai programmi di investimenti sia in strutture che in attrezzature di laboratorio e tecnologiche.

Le spese di competenza previste all'inizio dell'esercizio per L.25.900.377.141 sono state aumentate a L.35.615.559.466 per effetto di variazioni apportate durante l'esercizio e regolarmente deliberate dal Consiglio di Amministrazione.

Su tali previsioni definitive di spesa sono state complessivamente impegnate L.17.915.472.410 con minore impegno di spesa rispetto alle previsioni definitive di L.17.700.087.056 dovute alle variazioni in diminuzione nelle spese correnti (L. 9.641 mil. di cui L.8.810 mil. corrispondenti all'importo del fondo di riserva non utilizzato), nelle spese in conto capitale (L.6.001 mil. di cui L. 5.097 mil. relativi al disimpegno nel cap. 431 del fondo di indennità di anzianità presunto) e nelle partite di giro (L. 2.057 mil.).

A seguito delle effettive entrate e delle spese sostenute durante la gestione in conto competenza si rilevano le seguenti risultanze finali:

Entrate accertate	19.208.605.672
Somme riscosse	17.905.970.001
Residui attivi	1.302.635.671
Uscite impegnate	17.915.472.410
Somme pagate	13.070.900.090
Residui passivi	4.844.572.320

La situazione dei residui attivi e passivi dell'esercizio 1995 e precedenti, per effetto delle variazioni intervenute nel corso dell'esercizio 1996 è la seguente:

Residui attivi

Esercizio 1995 e precedenti 3.044.324.203

maggiori e minori accertamenti nel corso dell'esercizio 1996 concernenti i residui attivi provenienti dal 1995 e precedenti

=

3.044.324.203

Residui passivi

Esercizio 1995 e precedenti 6.811.782.355

maggiori e minori accertamenti verificatisi nel 1995

- 24.653.743

6.787.128.612

- 3.742.804.409

Fondo di cassa all'inizio dell'esercizio 1996

18.271.185.118

Avanzo esercizio 1995 e precedenti

14.528.380.709

- che aumentato dell'avanzo di competenza di L.1.293.133.262 dà un avanzo di amministrazione complessivo alla fine del 1996 di L.15.821.513.971.

La gestione dei residui presenta le seguenti risultanze a fine esercizio:

<u>Residui attivi:</u>	al 1° gennaio 1996	L.	3.044.324.203
	variazioni	L.	=
		L.	3.044.324.203
	somme riscosse	L.	1.509.437.219
Residui attivi alla fine dell'esercizio 1996		L.	1.534.886.984
<u>Residui passivi:</u>	al 1° gennaio 1996	L.	6.811.782.355
	variazioni	L.	- 24.653.743
		L.	6.787.128.612
	somme pagate	L.	6.268.298.974
Residui passivi alla fine dell'esercizio 1996		L.	518.829.638

Alla data della chiusura del conto consuntivo in esame, il fondo cassa risulta così determinato:

<u>Somme riscosse:</u>			
	In conto competenza	17.905.970.001	
	In conto residui	1.509.437.219	
	Fondo cassa all'1/1/96	18.271.185.118	37.686.592.338
<u>Somme pagate:</u>			
	In conto competenza	13.070.900.090	
	In conto residui	6.268.298.974	19.339.199.064
Fondo di cassa alla fine dell'esercizio 1996			18.347.393.274

Quest'ultima cifra concorda con gli estratti conto della Tesoreria Banca d'Italia contabilità speciale.

Il suddetto fondo di Cassa è comprensivo dell'importo di L.2.806.259.890 relativo alla riscossione anticipata dei contributi industriali del 1997 e dell'importo di L.4.902.123.975 relativo al fondo di indennità al personale statale alla fine del 1996.

La situazione finanziaria dell'Ente alla fine della gestione considerata è pertanto la seguente:

Residui attivi provenienti

dalla competenza	1.302.635.671	
dagli esercizi 1995 e precedenti	1.534.886.984	
		2.837.522.655
Fondo di cassa al 31/12/1996		18.347.393.274
		21.184.915.929

Residui passivi provenienti

dalla competenza	4.844.572.320	
dagli esercizi 1995 e precedenti	518.829.638	5.363.401.958
Avanzo di Amministrazione al 31/12/1996		15.821.513.971

L'entità dei residui è influenzata sostanzialmente, come per gli anni precedenti, dall'ammontare dei contributi industriali riscossi anticipatamente, che pertanto andranno stornati alla gestione di competenza (anno 1997).

Si prende atto che il fondo per l'indennità di anzianità del personale è stato depennato dalla situazione finanziaria ed evidenziato nella sola situazione patrimoniale; tale questione è stata dettagliatamente esposta sia nella relazione del Vice Presidente al Bilancio consuntivo 1996 che in occasione delle variazioni al bilancio preventivo 1997.

Dall'esame globale del conto consuntivo 1996 si può rilevare che la gestione è stata caratterizzata da un notevole sbilancio tra le previsioni definitive delle spese e l'effettiva situazione degli impegni. Infatti, a fronte di un totale di uscite previste di L. 35.615.559.466 si sono avute uscite impegnate per L. 17.915.472.410, con una differenza di L. 17.700.087.056. A tale riguardo il Collegio, pur prendendo atto delle considerazioni svolte dal Vice Presidente il quale evidenzia che nella gestione dell'esercizio 1997 si dovranno fronteggiare notevoli spese per dare attivazione al progetto di sviluppo, raccomanda che in futuro le previsioni siano aderenti alle effettive esigenze operative e ai piani di sviluppo della Stazione.

Giova peraltro segnalare che sia le spese per il personale che quelle di consumo sono state contenute nei limiti degli stanziamenti di bilancio

La situazione patrimoniale della Stazione Sperimentale al 31/12/1996 risulta la seguente:

Attività

Immobili	18.538.354.717	
Mobili, arredi, macchine d'ufficio	1.804.658.674	
Materiale bibliografico	1.641.672.752	
Strumenti tecnici, attrezz. in genere	9.703.923.678	
Automezzi e altri mezzi di trasporto	94.655.001	
Metalli preziosi	813.050	
Varie	8.025.271	
Attrezzature, arredi, libri e riviste acquistati con i fondi dell'Agenzia promoz. Svil.		
Mezzogiorno - Angri	<u>4.934.069.558</u>	36.726.172.701
Accantonamento indenn. licenz. personale non statale al 31/12/96		
Quote presso l'INA		60.210.028
Totale Attività		36.786.382.729
<u>Passività</u>		
Debito per la liquidazione della indennità di licenziamento al personale non statale	4.962.334.003	31.824.048.726
Avanzo di amministrazione al 31/12/1996		15.821.513.971
Patrimonio netto al 31/12/1996		<u>47.645.562.697</u>

Detto importo, rispetto al valore indicato per il 1995 (L.46.009.059.840) risulta incrementato di L. 1.636.502.857 principalmente per effetto del maggior valore delle apparecchiature per le nuove acquisizioni e del maggiore ammontare dell'avanzo di amministrazione, tenuto conto della presenza tra le passività del fondo di indennità di licenziamento al personale non statale.

Dall'esame dei registri tenuti dalla Stazione il Collegio dei Revisori ha rilevato la concordanza dei dati esposti nel conto consuntivo in esame con le risultanze dei suddetti registri, notando, altresì la cura e la regolarità con le quali si è provveduto alla gestione dell'anno finanziario 1996.

Tutto ciò premesso, il Collegio dei Revisori esprime parere favorevole all'approvazione del conto consuntivo 1996 così come predisposto dall'Amministrazione.

f.to	Prof. Pietro Riccardo	_____
f.to	Dr. Francesco Frati	_____
f.to	Dr.ssa Maria Ludovica Agrò	_____

Intervento

Il Dott. Veroni interviene e sottolinea l'opportunità di provvedere a equilibrare le risorse di personale, di spazi e di strutture destinate al settore carni nella sede di Parma, ricordando anche una sua precedente riserva con invito alla Presidenza, in funzione al peso della contribuzione dei settori merceologici.

Nel caso ciò non risultasse possibile avanza l'ipotesi di ridurre i contributi per il settore conserve animali.

Questa sua ipotesi-proposta trova l'opposizione da parte degli altri Consiglieri.

Il Dott. Veroni desidera mettere a verbale le proprie considerazioni, che si allegano.

Il Rag. Ercole tiene a sottolineare che sino al 1989 il rapporto tra settore conserve animali e conserve vegetali era invertito; strutture, patrimonio culturale del settore vegetali sono stati alla base dell'evoluzione e crescita del settore delle conserve animali.

Il Vice Presidente, in base alle osservazioni esposte dal Dott. Veroni, decide che la Commissione Contributi si debba riunire al più presto per esaminare il problema, poichè si ritiene opportuno mettere in opera i programmi che consentano di raggiungere gli obiettivi dati dal Consiglio.

Dopo attento e approfondito esame, il Consiglio all'unanimità

APPROVA IL BILANCIO CONSUNTIVO 1996

NOTIZIE

1) Attività svolta dai tecnici della SSICA

1.1 - Attività didattica rivolta a personale delle Aziende conserviere -

Nel corso dell'anno sono state organizzate alcune manifestazioni che si sono proposte lo scopo di suscitare interesse soprattutto nel mondo imprenditoriale conserviero. Tale attività si è svolta sia a Parma sia ad Angri.

PARMA

21 febbraio/20 marzo	- Corso di aggiornamento sulla legislazione dei prodotti alimentari
19 febbraio/18 marzo	- Corso di aggiornamento sulla sterilizzazione termica dei prodotti alimentari
6 maggio/24 maggio	- Corso di analisi microscopica e chimica del pomodoro e dei suoi derivati (30 partecipanti)
21 giugno	- Corso sull'applicazione della cromatografia ionica nelle industrie delle conserve
17 ottobre	- Autocontrollo: pulizia e disinfezione nelle industrie delle carni.
6 novembre	- Nuove prospettive per i prodotti vegetali sotto sale, sott'aceto e sott'olio.

ANGRI

6 maggio/24 maggio	- Corso di analisi microscopica e chimica del pomodoro e dei suoi derivati (2 partecipanti)
30 maggio	- Corso sui prodotti vegetali disidratati

1.2 - Attività didattica rivolta a altro personale - Nel corso dell'anno, presso diversi reparti sono state preparate 13 tesi di laurea in Chimica, Scienza delle preparazioni alimentari e Scienze biologiche, 1 tesi di Scuola di specializzazione in Chimica e Tecnologia degli Alimenti e sono stati seguiti 17 laureati in Scienze biologiche per lo svolgimento del tirocinio post-laurea.

1.3 - Attività di ricerca

1.3.1 - Pubblicazioni comparse su riviste nel 1996

1.3.1.1. Industria Conserve

1. *P. Sebastio, F. Ambroggi e G. Baldrati.* - Influenza del sistema di sacrificazione su trote iridee di allevamento. I - Considerazioni biochimiche.
Influence of slaughtering method on rainbow trout bred in captivity. I. Biochemical considerations.
2. *F. Ambroggi, P. Sebastio, P. Pirazzoli e G. Baldrati.* - Influenza del sistema di sacrificazione su trote iridee di allevamento. II - Rigor mortis e consistenza del tessuto muscolare.
Influence of slaughtering method on rainbow trout kept in captivity. II. Rigor mortis and muscle tissue texture.
3. *R. Sardegna, M.P. Previdi, A. Montanari, L. Miglioli, E. Vicini, N. Squarcina, A. Cassarà, A. Pezzani* - Impiego della spettrometria di massa ad elio per la valutazione dell'ermeticità degli imballaggi metallici.
The use of helium mass spectrometry in the evaluation of metal can tightness.
4. *G. Carpi, S. Gola, R. Bazzarini, G. Barbieri, A. Maggi, P. Rovere* - Fragole in pezzi trattate con le alte pressioni ..
5. *G. Barbieri, L. Bolzoni, S. Gherardi, A. Trifirò* - Componenti volatili in succo fresco di arance italiane .
Volatile compounds in fresh juice from Italian oranges.
6. *C. Leoni, L. Sandei, A. Colombi, A. Piva, M. Dadomo* - Idoneità varietale alla produzione di polpe di pomodoro - Sperimentazione.
Suitability of tomato lines for processing into diced or crushed tomato products.
7. *P. Siviero, A. Trifirò, L. Sandei, M. Franceschini* - Importanza delle caratteristiche della materia prima per la produzione di derivati di pomodoro ad alta viscosità.
Importance of raw material characteristics for the production of high-viscosity tomato products.
8. *G. Barbieri, R. Pedrielli, M. Ghillani, M. Franceschini, M. Bocchi.* - Studio di cotture diverse per arrostiti.
9. *G. Pirone, L. La Pietra, C. Diaferia, E. Manganelli* - Selezione di ceppi di Micrococcaceae da utilizzare come colture starter in salami "Napoli"

- Selection of Micrococcaceae strains to be used as starters in Naples-type salami.
10. *A. Maggi, S. Gola, P. Rovere, L. Miglioli, G. Dall'Aglio, N. G. Lönneborg* - - Effetto di trattamenti combinati alta pressione-temperatura su spore di *Clostridium sporogenes* in substrati liquidi.
Effects of combined high pressure-temperature treatments on *Clostridium sporogenes* spores in liquid media.
 11. *T. Pedrelli, L. Vicini, N. Bovis, D. Severgnini, E. Spini, F. Greci* - Impiego di miscele polimeriche a base di poliammidi nella produzione di imballaggi per alimenti. I. Confezionamento in atmosfera modificata di pizze Margherita.
Use of polyamide-based polymer blends for the production of food packages. I. Modified-atmosphere packaging of "Pizza margherita".
 12. *H. Moskowitz, A. Gofman, S. Porretta* - Lo sviluppo tempestivo dei concetti e dei prodotti alimentari.
Food concepts and products: just in time development.
 13. *F. Grischott Oppici, G. Fortini, B. Ganassi, M. Degni* - Determinazione dell'estratto etero nelle acqua reflue dell'industria conserviera: proposta di un nuovo metodo analitico.
 14. *F. Grischott Oppici, M. Degni, B. Ganassi, G. Fortini, R. Aldini* - Confronto fra tre metodi per la determinazione del calcio nelle acque.
 15. *S. Quintavalla, L. Bolmini, G. Dellapina, E. Pancini, S. Barbuti* - Metodi rapidi per la ricerca di *Salmonella* in prodotti carnei. I. Valutazione di due sistemi immunoenzimatici automatizzati.
Rapid methods for *Salmonella* detection in meat products. I. Evaluation of two automated immuno-enzymatic methods.
 16. *L. Palmieri, D. Cacace, E. De Martino, G. Carpi* - Aspetti tecnologici ed economici della progettazione di un impianto per la produzione di minestrone disidratato.
Technical and economic considerations in designing a plant for the production of dehydrated "minestrone".
 17. *G. Carpi, S. Gola, R. Bazzarini, G. Barbieri, A. Maggi, P. Rovere* - Fragole in pezzi trattata con le alte pressioni.
 18. *C. Diaferia, E. Manganelli, R. Raczynski, R. Volta, P. Baldini* - Caratteristiche del culatello in funzione del periodo di salagione.

19. *G. Dellapina, S. Barbuti, M. Campanini - G. Dall'Aglio* - Sopravvivenza e inattivazione di microrganismi patogeni in semilavorati di carne a ridotta attività dell'acqua.
Suitability of tomato lines for processing into diced or crushed tomato products
20. *S. Quintavalla, L. Bolmini, G. Dellapina, E. Pancini, S. Barbuti* - Metodi rapidi per la ricerca di Salmonella in prodotti carnei. II - Valutazione di due sistemi immunocromatografici.
Rapid methods for Salmonella detection in meat products. II - Evaluation of two immunochromatographic systems.
21. *E. Vicini, M.P. Previdi, E. Spotti, E. Manganelli, G. Pirone, L. La Pietra* - Stabilità di succhi e nettari di frutta confezionati in brick: significato del rilevamento occasionale di muffe - Parte I
Stability of fruit juices and nectars packaged in flexible multilayer containers: the significance of accidental appearance of moulds - Part. I
22. *L. Fasano* - Il sistema Rabbit nel rilevamento di *Leuconostoc* spp. psicrotrofi durante il trasferimento asettico a freddo di derivati del pomodoro termotrattati.
23. *F. Chiampo, M. Tasso, A. Occelli, R. Conti* - Proprietà reologiche di puree di frutta.
24. *P. Rovere, A. Maggi, N. Scaramuzza, S. Gola, L. Miglioli, G. Carpi, G. Dall'Aglio* - Trattamenti termici ad alte pressioni: valutazione dell'effetto sterilizzante e del danno termico.
High-pressure heat treatments: evaluation of the sterilizing effect and of thermal damage.
25. *E. Spotti, C. Cortellazzi, N. Squarcina, C. Busolli, E. Vicini* - Stabilità di succhi e nettari di frutta confezionati in brick: significato del rilevamento occasionale di muffe - Parte II
Stability of fruit juices and nectars packaged in flexible multilayer containers: the significance of accidental appearance of moulds - Part. II
26. *G. Arcangeli, A. Galuppi, M. Bicchieri, R. Gamberini, M. Presicce* - Prove sperimentali sulla vitalità di larve del genere *Anisakis* in semiconserve ittiche.
Experimental trials on the vitality of *Anisakis* larvae in brine solutions.
27. *C. Diaferia* - Impiego di microrganismi autoctoni nella preparazione del salame stagionato. II. Alcune caratteristiche finali del salame in funzione del tipo e del livello di zucchero.

1.3.1.2. Altri periodici italiani

1. **G. Baldrati.** - Tecnologie di trasformazione e conservazione dei prodotti ittici. *Il Gazzettino della Pesca*, n.4, 8 (1996).
2. **P. Pirazzoli.** - Workshop: trasformazione e conservazione dei prodotti ittici. *Il Pesce*, 13, N.2, 64 (1996).
3. **P. Pirazzoli.** - Linee guida di autocontrollo per i prodotti della pesca freschi, refrigerati, in adempimento alla direttiva 91/493/CEE. *Il Pesce*, 13, N.4, 13 (1996).
4. **U. Traldi, U. Bonfatti Pains, S. Barbuti, R. Chizzolini** - La macellazione industriale del suino: analisi dei livelli di contaminazione microbica nel contesto dell'autocontrollo, *La selezione veterinaria*, 10, 641 (1996).
5. **M. Bellatti, G. Pezzani, M. Reverberi e R. Volta.** - Metodo rapido per la determinazione della qualità del tessuto adiposo nelle cosce suine fresche. *Rivista di suinicoltura* (1996), 5, 69.
6. **M. Bellatti, G. Sofisti e L. Lambertini.** - Impiego di un analizzatore NIT per la determinazione rapida di umidità, proteine e grasso in carni fresche e prodotti di carne. *Ingegneria Alimentare*, (1996) 6, 14.
7. **M. Bellatti, G. Pezzani, M. Reverberi e R. Volta.** - Metodo rapido per la determinazione della qualità del tessuto adiposo nelle cosce suine fresche. *Rivista di suinicoltura*, (1996), 5, 69.
8. **P. Siviero, A. Trifirò, L. Sandei, M. Franceschini** - Il carattere "viscosità" in alcune linee di pomodoro *L'inf. Agrario*, 52 (3), 39
9. **P. Siviero, C. Cicognani, L. Sandei, A. Boraschi** - Effetti di un formulato a base di calcio sulla produzione di pomodoro da industria *L'inf. Agrario*, 52 (3), 51
10. **P. Siviero, L. Sandei, A. Colombi** - Risultati di apporti di leonardite e acidi umici su pomodoro da industria *L'inf. Agrario*, 52 (3), 57.
11. **P. Siviero, G. Villari, M. Impembo, D. Castaldo** - Valutazione di alcune linee di pomodoro destinate alla trasformazione in pelati. *L'Inf. Agrario* 52 (3), 45.
12. **P. Siviero, A. Trifirò, L. Sandei e M. Franceschini** - Il carattere "viscosità" in alcune linee di pomodoro. *L'Informatore Agrario* 3, 39, 1996.

13. A. Trifirò, E. Postorino, R. Grandi, F. Gionfriddo, C. Ragonese, L. Ivaldi, S. Gherardi, C. Leoni e F. Bovalo. Caratterizzazione del succo di arancia rossa refrigerato ottenuto non da concentrato. *Essenze e derivati Agrumari* 56, 267, 1996.
14. S. Gherardi e A. Trifirò. Il "Codice di Pratica", un utile mezzo per valutare la qualità dei succhi di frutta. *Tecnologie Alimentari*, 7, 54, 1996.
15. S. Porretta, G. Poli, G. Silvani
Classificazione commerciale di pomodori pelati (San marzano e normali) mediante tecniche chemiometriche
16. C. Ghizzoni, F. Del Popolo, S. Porretta
Variazione del contenuto in componenti volatili durante la shelf-life del ketchup.
17. S. Porretta, A. Birzi, F. Colla, F. Greci, A. Percudani
Possibilità d'impiego del naso elettronico a sensori metallici semiconduttori per la valutazione della qualità e della shelf-life di alcuni prodotti alimentari conservati.

1.3.1.3. Periodici internazionali

1. S. Gola, C. Fornari, G. Carpi, A. Maggi, A. Cassarà e P. Rovere, **Inactivation of bacterial spores in phosphate buffer and in vegetable cream treated with high pressures**, in "High pressure bioscience and biotechnology", Progress in Biotechnology, Ed. da R. Hayasashi and C. Balny, vol.13 pag. 253, Elsevier (1996)
2. M. Bellatti, M. Reverberi, P. Baldini e A. Perillo. **Parma Ham: Correlation between myotypological parameters of *Biceps femoris* muscle and qualitative characteristics of fresh and seasoned product**. *Meat Sci.*, (1996), 43, 275.
3. G. Parolari, **Achievements, needs and perspectives in dry-cured ham technology: the example of Parma ham**. *Food Sci Technol. Internat.*, 2, 69 (1996).
4. E. Casiraghi, C. Pompei, S. Dellaglio, G. Parolari and R. Virgili. **Quality attributes of Milano salami, an Italian dry-cured sausage**. *J. Agric. Food Chem.*, 44, 1248 (1996).

5. G. Parolari, **Sensory Evaluation Techniques. In Handbook of Food Analysis** (Ed. L. Nollet). M. Dekker, N. York, (1996).
6. F. Toldrà, M. Flores, M-C. Aristoy, R. Virgili and G. Parolari, **Pattern of muscle proteolytic and lipolytic enzymes from light and heavy pigs.** J. Sci. Food Agric., 71, 124 (1996).
7. L. Bolzoni, G. Barbieri and R. Virgili, **Changes in volatile compounds of Parma ham during maturation.** Meat Sci., 43, 301 (1996).
8. A. Montanari, A. Pezzani, R. Lupi, A. Cassarà. **Quality of organic coatings for food cans.** Progress in organic coatings, february 1996. In corso di pubblicazione.
9. Siciliano, D. Severgnini, A. Seves, T. Pedrelli, L. Vicini **Thermal and Mecanical Behavior of Polyamide 6/Polyamide 6I/6T Blends** - A. - J. Appl. Polymer Sci., 60, 1757 (1996).
10. G. Testa, A. Seves, L. Vicini, T. Pedrelli, B. Marcandalli **Ethylene Terephtalate-co-1,4-Cycloexylene Dimethylene Terephtalate)** - Die Angewandte Makromolekulare Chemie, 243, 99 (1996).
11. L. Bolzoni, G. Barbieri, e R. Virgili **Changes in volatile compounds of Parma ham during maturation..** Meat Science, 43,1996, 301.
12. A. Sannino, P. Mambriani, M. Bandini e L. Bolzoni **Multiresidue method for determination of organochlorine insecticides and polychlorinated bipheyl congeners in fatty processed foods..** Journal of AOAC international 79, 1996,1434.
13. D.Castaldo, L.Servillo, R.Loiodice, C.Balestrieri, B.Laratta, L.Quagliuolo, A.Giovane **The detection of residual pectin methylesterase activity in pasteurised tomato juice.** Internat. J. Fd Sci. Technol.. 36, 631,1996 .
14. D.Castaldo, G.Villari, B.Laratta, M.Impembo, A.Giovane, G.Fasanaro, L.Servillo **Preparation of high-consistency tomato diced by immersion in calcifying solutions. A pilot plant study"**.. J.Agric.Food Chem. 1996
15. A. Giovane, B.Laratta, R.Loiodice, L.Quagliuolo, D.Castaldo, L.Servillo. **Determination of residual pectin methyl esterase activity in food products.** Appl. Biochem 23, 181,1996.
16. A. Trifirò, G. Saccani, S. Gherardi, S. Cavalli, C. Reschiotto **Determination of cations in fruit juices and purees by ion chromatography.** Journal of Chromatography A 739 175 (1996).

17. S. Porretta
New finding on tomato products, Fruit processing
18. S. Porretta
Sensory analysis of foods, Food & Beverage Technology
19. A. Montanari, A. Pezzani, R. Lupi, A. Cassarà
Progress in organic coatings, February 1996 - In corso di pubblicazione.